

- Pan de limón con arándanos -



INGREDIENTES

3/4 DE TAZA DE HARINA

1/4 DE TAZA DE AZÚCAR

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR MORENA

UNA PIZCA DE SAL

1/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, FRÍA

PARA LA MASA DEL PASTEL

2 1/4 TAZAS DE HARINA

2 1/4 CUCHARADITAS DE LEVADURA EN POLVO

3/4 DE CUCHARADITA DE SAL

3/4 DE TAZA DE ACEITE VEGETAL

1 TAZA + 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

3 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN

1 CUCHARADA DE RALLADURA DE LIMÓN

1 1/4 CUCHARADITAS DE EXTRACTO DE LIMÓN (OPCIONAL)

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

3 HUEVOS GRANDES, A TEMPERATURA AMBIENTE

2 TAZAS DE ARÁNDANOS FRESCOS

PROCEDIMIENTO

PREPARACIÓN

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y FORRA UN MOLDE CON PAPEL PERGAMINO.

2. PARA PREPARAR EL STREUSEL

EN UN BOWL MEDIANO, MEZCLA LA HARINA, EL AZÚCAR, EL AZÚCAR MORENA Y LA SAL.

3. AÑADE LA MANTEQUILLA Y BATE HASTA QUE SE FORMEN MIGAJAS GRANDES.

4. DEJA REPOSAR EN EL REFRIGERADOR.

5. EN OTRO BOWL, MEZCLA LA HARINA, LA LEVADURA Y LA SAL Y RESERVA.

6. EN OTRO RECIPIENTE, MEZCLA EL ACEITE, EL AZÚCAR, EL JUGO DE LIMÓN, LA RALLADURA DE LIMÓN, EL EXTRACTO DE LIMÓN (OPCIONAL), EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LOS HUEVOS.

7. UNA VEZ BIEN MEZCLADOS, INCORPORA SUAVEMENTE A LA MEZCLA DE HARINA, Y CON CUIDADO AGREGA LOS ARÁNDANOS.

8. VIERTE LA MEZCLA AL MOLDE PREVIAMENTE PREPARADO Y ESPOLVOREA EL STREUSEL ARRIBA.

9. HORNEA DURANTE 55-65 MINUTOS O HASTA QUE AL INSERTAR UN PALILLO EN EL CENTRO DEL PASTEL, ÉSTE SALGA LIMPIO.

10. DEJA ENFRIAR 15 MINUTOS Y SIRVE.