



Universidad del Sureste.

Nombre del alumno: Lourdes Aylin Velasco Herrera.

Materia: Alimentación y cultura.

Grado: 1° licenciatura en nutrición.

Maestra: Julibeth Martínez Guillen.

Fecha: 30 de noviembre del 2022.



PAN DE DURAZNO

(Receta para 2 panes)

INGREDIENTES

- 500 gr de harina de trigo.
- 500 gr de harina para hot cakes.
- 2 tazas de azúcar granulada.
- 1 lata de duraznos en almíbar.
- 2 tazas de aceite 1 2 3.
- 7 huevos.



INSTRUCCIONES

- Engrasa dos moldes de pastel de tamaño mediano con mantequilla y enharinar para que no se pegue.
- En la licuadora poner el azúcar, los duraznos sin el almíbar, los huevos y el aceite y reservar,
- En un recipiente cernir la harina de trigo y la harina de hot cakes y mezclar.
- Con mucha paciencia, incorpora a las harinas los duraznos, el azúcar, el aceite y los huevos ya licuados y revuelve con las manos hasta que la mezcla este consistente y sin grumos.
- Prende el horno y precalienta a 180°c por 15 minutos.
- Vacía la mezcla en los moldes y ingresa al horno por 45 minutos.
- Saca el molde del horno, y reposa por 10 minutos y después desmolda.
- ¡Y a disfrutar!