Pan húmedo de manzana y nuez

INGREDIENTES:

- 750 gr de manzanas cortadas en cuartos
- 100 gr de azúcar
- 150 gr de pasas
- 500 gr de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura fresca deshidratada
- 1 cucharada de cacao
- 1 cucharadita de canela molida
- 100 gr de leche entera
- 200 gr de frutos secos variados enteros
- mantequilla para engrasar
- 30 gr de granillo de almendra cruda para espolvorear

PREPARACIÓN:

1. Ponga las manzanas en el vaso y trocee durante **5 seg/vel 5** con la ayuda de la espátula. Retire y reserve.

2. Añada el azúcar, las pasas, la harina, la levadura, el cacao y la canela. Mezcle **10 seg/vel 3.**

3. Agregue la leche, el picado de manzanas y los frutos secos y con la ayuda de la espátula amase **3 min/vaso cerrado/vel. espiga**. Coloque la masa en un molde engrasado *(de 30x12x10 cm aprox.)* y *deje reposar durante unos 40 minutos.* Espolvoree la superficie con granillo de almendra.

4. **Precaliente el horno a 200ºC.**

5. ***Hornee durante 35-40 min***. *Deje enfriar dentro del molde durante 15 min* antes de colocar el pan sobre una rejilla y no lo corte hasta que esté completamente frío.

NOTA: Las rebanadas de este pan con mantequilla resultan exquisitas en el desayuno o como tentempié. Se mantiene fresco durante varios días. La mezcla de frutos secos puede llevar avellanas, nueces, almendras, anacardos, nueces pacanas… etc.