

# 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 200°C.**
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.

