

Panqué Café con Pasas

Las galletas desmenuzadas y la melaza hacen que este panqué sea único en su tipo.



Ingredientes	Cantidad	Comentarios
Rendimiento	5 latas @ 575 g	
Harina de trigo, de uso común	380 g	Contenido de proteína de 8-11 %.
Azúcar	130 g	
Bicarbonato de sodio	20 g	
Sal	10 g	
Germen de trigo	230 g	
Galleta tipo cracker, molida	220 g	
California Natural Raisins	330 g	“Thompson Seedless”
Huevos	200 g	
Leche agria	740 g	Se puede preparar con 1 cucharada de vinagre blanco por cada taza de leche entera
Melaza	300 g	
Concentrado de Jugo de Pasas	210 g	Si no está disponible, usar melaza
Aceite vegetal	110 g	

Total	2880 g	
--------------	---------------	--

Metodología:

En un tazón grande, combine la harina, el azúcar, bicarbonato y la sal. Revuelva bien para mezclar. Agregue el germen del trigo, la galleta molida y las pasas. Mezcle bien. En otro recipiente, combine los huevos, la leche agria, la melaza y el aceite. Agregue los ingredientes líquidos a los ingredientes secos. Revuelva hasta que todos los ingredientes estén humedecidos. Vierta la mezcla en dos latas bien engrasados y ligeramente enharinadas o en pequeños tazones de acero inoxidable (no los cubra). Hornear a 177 °C durante 55 a 60 minutos, hasta que la temperatura interna del pan sea de 100 °C. Enfriar de 5 a 10 minutos en las latas. Aflojar el pan con una espátula o cuchillo. Enfriar en una rejilla.