

Pan de calabacín con Nutella®

Media

10 Porciones

15 min



INGREDIENTES

- 1 taza (250 ml) de harina de trigo
- ½ taza (250 ml) de harina de trigo integral
- 1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita (5 ml) de polvo para hornear
- ½ cucharadita (2.5 ml) de sal
- 1 cucharadita (5 ml) de canela en polvo
- ¼ taza (60 ml) de suero de leche
- ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
- ¼ taza (60 ml) de azúcar mascabado
- 2 huevos
- 1 taza (250 ml) de calabacín finamente rallado
- 10 cucharadas (150 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

PREPARACIÓN:



1

Precalentar el horno a 180 °C (350 °F).

Untar el fondo de un molde estándar de pan de 20 cm x 10 cm (8 pulg. x 4 pulg.) con manteca o aceite en spray antiadherente.

En un tazón grande, batir las harinas, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela.

En otro tazón mediano, batir los huevos, el suero de leche, el aceite, la vainilla y el azúcar. Batir bien, luego incorporar el calabacín con un movimiento envolvente.

Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y revolver hasta que queden incorporados.

2

Verter la masa en el molde preparado y hornear durante 50 minutos, hasta que al introducir el palillo brocheta en el centro salga limpio.

Dejar enfriar por completo, aproximadamente 1 hora, antes de cortar en rebanadas. Cortar el pan en 10 rebanadas y untar la rebanada con 1 cucharada de NUTELLA®. Servir con un vaso de leche y una guarnición de fruta.

Consejo: envolver bien y guardar a temperatura ambiente hasta 4 días, o refrigerar hasta 10 días.



Y aquí vamos