

Pan frutas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
1 taza/s	Azúcar
3 taza/s	Harina repostería
2	Huevos
0,50 taza/s	Leche
1 sobre/s	Levadura
0,50 taza/s	Mantequilla — fundida
1 taza/s	Pasas — con nueces

ELABORACIÓN

Amasar y echar los frutos después. Reposar 20 minutos.
Bañar un molde de pudín con mantequilla y echar la masa.
Hornear a 180 grados durante 1 hora.