

Pan frutas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.