

PAN DE CRANBERRY Y NARANJA

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo en el horno 55 minutos

Ingredientes

Para hacer el pan:

- 2 tazas de harina para todo uso (240 g)
- 1 taza de azúcar granulada (200 g)
- 1¼ cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de leche (120 ml)
- ½ taza de aceite vegetal (120 ml)
- Ralladura de 1 naranja
- 2 cucharadas de jugo de naranja (aproximadamente 1/2 naranja)
- 1 huevo grande
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de arándanos frescos o congelados



Frosting de naranja

- ¾ tazas de azúcar pulverizada, cernida
- 2 cucharadas de jugo de naranja
- ¼ de cucharadita de extracto de vainilla

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350F. Prepara un molde para pan de 9x5 pulg. (23x13 cms.), untarle mantequilla o ponerle papel de hornear.
2. En un recipiente grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro recipiente grande, mezcla la leche, el aceite, la ralladura y el jugo de naranja, el huevo y la vainilla hasta que estén bien combinados.
4. Agrega la mezcla de leche a la mezcla de harina y revuelve hasta que se combine.
5. Cuando la masa esté bien combinada, agrega el cranberry e incorporarlo con la masa.

6. Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea por 55 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga con unas migajas húmedas. Deja enfriar el pan en el molde sobre una rejilla de alambre durante 20 minutos. Retirar el pan con cuidado y dejar enfriar completamente sobre la rejilla.

Para el frosting:

En un recipiente pequeño, mezcla el azúcar, el jugo de naranja y la vainilla hasta que quede suave y con la consistencia deseada, no líquida. Rocíalo sobre el pan enfriado y listo para disfrutarlo.

Notas:

*No uses una batidora eléctrica, porque se podría mezclar demasiado la masa, lo que resultaría en un pan denso o grandes agujeros en la miga. Simplemente usa una espátula o cuchara y mezcla hasta que todo esté combinado.

*Los huevos y la leche son mejor a temperatura ambiente para que se incorporen por completo a la masa.

*¡Medí tu harina correctamente! Agregar demasiada harina hará que el pan se vuelva denso. La mejor y más sencilla forma de medir la harina es utilizando una balanza. Si no tienes una, sirve la harina con una cuchara, y la pones en tu taza medidora y usa un cuchillo para nivelar.

*Para un glaseado suave, es mejor cernir el azúcar blanca antes de mezclarlo.

*Si la parte superior del pan se dora demasiado rápido, cúbrelo con papel de aluminio para evitar que se queme.

Sugerencias:

*Si vas a usar cranberries congelados, no los descongeles antes de agregarlos a la masa de pan de arándanos, agrégalos a la masa directo del congelador, también el tiempo de horneado final puede aumentar en uno o dos minutos ya que la fruta comienza fría.

*Si tu pan se hunde en el medio, el culpable habitual es demasiada humedad en el pan o el polvo de hornear ha expirado. Siempre asegúrate de medir tus ingredientes y verificar la frescura de los ingredientes para obtener los mejores resultados.

*Este pan se mantiene bien en un recipiente hermético durante 3 a 5 días pero para mantener el sabor fresco del cranberry lo puedes guardar en el refrigerador.

*Si te ha sobrado pan y lo quieres congelar, ¡se puede hacer! Solamente envuelve toda la barra de pan o en rodajas individuales en una envoltura de plástico una vez que se enfríe. Congela hasta por 3 meses. Cuando estés listo para comer el pan, puedes descongelarlo durante la noche en el refrigerador y calentarlo en el microondas o descongelarlo en el microondas.

www.unapizcadeluna.com