

PAN DE BUÑUELOS DE MANZANA (APPLE FRITTER BREAD)

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo cocción 1 hora

Sirve entre 12 a 14 pedazos



Ingredientes

- 2 manzanas Granny Smith, peladas, sin corazón y picadas (2 tazas)
- $\frac{1}{3}$ taza de azúcar morena compacta*
- 1 cucharadita de canela en polvo
- $1 \frac{1}{2}$ tazas de harina de trigo para todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar granulada
- $\frac{1}{3}$ taza de mantequilla - ablandada (temperatura ambiente)
- 2 huevos
- $\frac{1}{2}$ taza de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Frosting

- $\frac{1}{4}$ taza de crema agria (Sour cream)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla
- 1 taza de azúcar en polvo
- 2 cucharaditas de leche entera *

Instrucciones:

1. Comienza precalentando el horno a 350 grados F(176 grados C) , luego cubre un molde para pan de 8 x 4 pulgadas, con papel de hornear. Dejar de lado.
2. En un recipiente mediano, mezcla las manzanas cortadas en cuadritos pequeños, el azúcar morena y la canela, mezclar bien y dejar de lado.
3. En otro recipiente, mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal, dejar de lado.
4. En un recipiente grande, bate el azúcar granulada y la mantequilla hasta que se combinen. Luego, agrega los huevos uno a la vez, cuando estén bien integrados, agrega la leche y el extracto de vainilla, mezclando bien.

5. Agregar la mezcla de harina, al recipiente de la mezcla de mantequilla y revolver con una espátula hasta que esté combinado.
6. Agrega la mitad de la masa a tu molde para pan que ya tenías preparado, luego cubrí con la mitad de la mezcla de manzana.
7. Agregar la masa restante sobre la parte superior donde están las manzanas que acabas de poner y luego cubrir con la mezcla de manzana restante.
8. Golpea suavemente el molde todo esta tu mezcla y manzanas, luego usa un cuchillo de para mezclar las manzanas con la masa. (Haciendo como ondas, dos o tres veces y listo).
9. Hornear por 55-60 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. (Cubrí el pan con papel de aluminio durante los últimos 15 a 20 minutos de horneado para evitar que se dore demasiado).
10. Dejar enfriar en el molde sobre una rejilla de alambre durante unos 10 minutos. Luego, jalar el papel de hornear para levantar el pan del molde y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.
11. Mientras tanto, prepará el frosting mezclando la crema agria, el extracto de vainilla y el azúcar en polvo. Agregá la leche, 1 cucharadita a la vez, para que no te quede tan rala.
12. Rocía el pan con el frosting antes de cortarlo y servirlo. Listo para disfrutar.

Notas

*Las manzanas granny smith son color verde, quedan super bien para este tipo de pan, pero puedes usar las que tengas disponibles en tu casa.

*Cuando dice azúcar compacta, tenes apretarla, empujarla para el fondo de la taza de medir.