

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Demasiado bueno para ser verdad, fue un éxito rotundo!!! No logre que se enfriara, se lo devoraron antes!!!! Una mezcla de ingredientes perfectos!!! Se mueren la suavidad y humedad de este pan, que es como un queque suave pero no tan dulce. Lo bueno es que es endulzado con el puré de manzana y la miel así que no lleva azúcar refinada. Para pasar una tarde relajada en familia esta receta es ideal, olor a queque en la casa, todos fascinados comiendo este pan calentito repleto de sabor y de cariño, fácil y rápido de hacer...que mas se puede pedir???

Nada solo disfrutar compartir y pasarlo bien!

## Pan de Yoghurt Griego, Manzana, Arándanos y Miel

### Receta

1/3 taza de aceite  
6 cads. de miel  
1 huevo grande  
1/2 taza de yoghurt griego  
1-1/2 cdita. de extracto de vainilla  
1 taza de compota o puré de manzana  
1-1/2 taza de harina  
1 cdita. de polvos de hornear  
1/2 cdita. de bicarbonato  
1/4 cdita. de sal  
1 cdita. de canela en polvo  
1/4 cdita. de nuez moscada  
1 taza de arándanos frescos o congelados

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde rectangular para pan con papel aluminio y aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar el aceite, miel, huevo, yoghurt, vainilla y pure de manzana, revolver hasta combinar muy bien los ingredientes.

En un bol grande mezclar harina, polvos de hornear, bicarbonato, nuez moscada, canela y sal, revolver para mezclar todos los ingredientes secos, luego agregar los arándanos de manera envolvente.

Incorporar la mezcla húmeda a los ingredientes secos, revolver con espátula para incorporar bien los ingredientes.

Verter la mezcla en el molde reservado, llevar al horno 50-55 minutos, al enterrar un mondadientes este debe salir seco, dejar el pan en el molde durante 10 minutos y luego desmoldar, dejar enfriar completamente y luego servir.