

Exito total este pan, es delicioso y su contextura es perfecta, si a esto le agregamos que no lleva levadura y que solo se amasa dos veces, nos da como resultado la mejor receta de pan!!!! Se puede comer para aperitivo o para la hora del té, personalmente yo lo uso para el aperitivo, acompañado de un dip, queso o pasta deliciosa. Como otras recetas que he publicado este pan lleva buttermilk, no se asusten, en Chile no tenemos este ingrediente pero se hace con leche y jugo de limón, se deja reposar y listo, en la receta les doy las cantidades para hacer el buttermilk.

De verdad que se van a lucir, todas mis amigas que lo han echo han quedado fascinadas y las han celebrado muchísimo, es lindo, rico y fácil, que mejor combinación!

## Pan Irlandés de Avena

### Receta

2 tazas de avena  
2-1/4 taza de harina sin polvos de hornear  
2 cditas. de bicarbonato  
1 cdita. de sal  
1 cdita. de azúcar  
1-1/2 taza de buttermilk  
1 huevo ligeramente batido

Precalentar el horno a 230 grados.

Meter la avena en una procesadora y moler hasta formar una harina.

En un bol mezclar muy bien la avena, harina, bicarbonato, azúcar y sal.

En otro bol mezclar el huevo con la buttermilk.

Hacer un hoyo en la mezcla de la harina y agregar la mezcla del huevo ir mezclando de a poco con una espátula sin sobre mezclar, si la masa está muy pegajosa agregar un poco mas de harina.

Poner un poco de harina sobre la mesa y amasar solo un par de veces, formar una bola grande y ponerla en medio de un sartén de fierro previamente enmantecado, también se puede hacer en la lata del horno. Con un cuchillo hacer una cruz sobre la masa.

Llevar al horno precalentado 15 min., luego bajar la temperatura a 200 grados y hornear 15 minutos mas.