

Pan de Damascos con Crumble de Avena

Receta

Para el crumble de avena....

- 1/4 taza de avena instantanea
- 3 cdas. de azúcar rubia
- 1/4 de cdita. de canela
- 2 cdas. de mantequilla fría y en cubos

Para el Pan de Damasco.....

- 2/3 taza de yoghurt natural
- 1/2 limón de pica, el jugo
- 6 cdas. de azúcar rubia
- 3 cdas. de aceite
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 1-1/2 taza de harina sin polvos
- 1 cdita. de polvos de hornear
- 1 cdita. de bicarbonato
- 1/4 cdita. de sal
- 1/4 cdita. de canela
- 1 taza de damascos pelados y picados
- 3 damascos cortados en gajos para cubrir el pan (ver foto)

Precaentar el horno a 160 grados y preparar un molde para pan rectangular con aceite en spray.

Para el Crumble, en un bol mezclar el azúcar, avena y canela. Agregar la mantequilla y desmenuzar con las manos para que quede una masa arenosa, reservar en el refrigerador.

Para el pan, batir en un bol el yoghurt, jugo de limón, azúcar rubia, aceite, vainilla y el huevo. En otro bol mezclar los ingredientes secos; harina, bicarbonato, polvos de hornear, sal y canela. Combinar las dos mezclas sin sobrebatir.

Poner la mezcla en el molde reservado, poner encima los damascos y sobre estos el crumble (ver fotos). Hornear de 40 a 50 minutos, cuando al introducir un mondadientes este salga seco. Ojo que si la parte de arriba se esta dorando mucho y el pan todavía no esta listo, se puede tapar con papel aluminio en la mitad de la cocción sin problema. . Dejar enfriar por lo menos 20 minutos y luego desmoldar.