

www.lavidaesdulce.net

Se mueren esta receta, un verdadero placer, hay que aprovechar que es verano y los arándanos están baratos y por todos lados, muy fáciles de encontrar!!!! Este pan es como un queque pero no tan dulce, delicioso, con mucho sabor y una humedad increíble dada por el Zapallito Italiano. Que quieren que les diga, me lo devore, es que estaba demasiado bueno! Lo mejor de todo es que a mis niños les encanto así que aproveche que comieran zapallito italiano y arándanos al mismo tiempo....y lo mejor de todo es que fue sin alegar!!!

Lo máximo de esta receta es que para hacer este delicioso pan se usa solo un bol, se revuelve a mano así que todo muy fácil y rápido.

Se los recomiendo de todas maneras, esta no va a ser la última vez que haga esta receta, este verano la voy a repetir hasta cansarme!

Pan Dulce de Arándanos y Zapallito Italiano

Receta

1 huevo grande
1/2 taza de azúcar rubia
1/4 taza de azúcar granulada
1/3 taza de aceite de canola o maravilla
1/4 taza de yogurt griego
1 cdita. de extracto de vainilla
1+1/4 taza de harina sin polvos de hornear
1/2 cdita. de polvos de hornear
1/2 cdita. de bicarbonato
1 pizca de sal
1 taza de zapallito italiano rallado (se ralla con cascara y todo en el rallador)
1 taza de arándanos

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde rectangular con aceite en spray o enmantequillar, reservar.

En un bol grande mezclar muy bien los primeros seis ingredientes (hasta la vainilla).

En otro bol mas chico combinar el harina (solo 1 taza), polvos de hornear, bicarbonato y sal. Agregar estos ingredientes a la otra mezcla sin sobrebatir. Cuando todos los ingredientes estén bien combinados agregar el zapallito rallado con movimientos envolventes. Luego mezclar los arándanos con el 1/4 taza de harina restante, incorporarlos a la mezcla con movimientos envolventes.

Poner la mezcla en el molde reservado, llevar al horno por 50-55 minutos o hasta que al enterrar un mondadientes este salga seco, en mi horno fueron exactamente 52 min., mi horno es fuerte. Si ven que el pan se está dorando mucho pero le falta cocción le ponen papel aluminio encima, yo le puse al mío a los 25 minutos para que no se me quemara por los lados.

Dejar que se enfríe en el molde unos 15 minutos antes de desmoldar. Desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.