

Pan de Pascua chileno, recette chilienne pour Pâques



Une recette facile à réaliser, avec un petit goût venu d'ailleurs, et qui, par sa mise en œuvre, peut agrémenter un goûter de Pâques.

Ingrédients

- 125 grammes de beurre,
- 150 grammes de sucre,
- deux œufs,
- 300 grammes de farine,
- cannelle, muscade, café en poudre,
- 1 paquet de levure chimique,
- un citron, du vinaigre,
- 100 grammes de noix, 100 grammes d'amandes hachées et farinées.

En plein travail !



Mise en œuvre :

- Fouetter le beurre avec le sucre.

Ajouter :

- les deux œufs, la farine,
- 2 cuillères à café de cannelle,

- 1 cuillère à café de muscade, un demi zeste de citron,
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc (ou un vinaigre parfumé au fruit).

Après avoir mélangé cette pâte, ajouter :

- une cuillère à soupe de café en poudre (dosette de café lyophilisé, par exemple),
 - un paquet de levure chimique,
 - 100 grammes de noix et 100 grammes d'amandes hachées et farinées.
-
- Mettre dans un moule rond à bord haut,
 - Faire cuire au four à 180 °C pendant 45 minutes.

Joyeuses Pâques et bon appétit.

Crédit : Point KT