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