



Recetas de temporada

Pan de calabaza con nueces

Comensales: 8 piezas gruesas

Preparación: 1 hora y 20 minutos (no lo tienes que vigilar mucho porque se usa el horno durante casi todo el tiempo)

ingredientes

- 2 cucharitas de jengibre rallado
- 2 huevos
- 1/2 taza de agua
- 1 taza de sirope de arce
- 1/2 taza de sirope de agave
- 1/2 taza de aceite de girasol, mas un poco para el pan
- 1 taza de puré de calabaza
- 1 cucharita de vainilla
- 2 tazas de harina espelta
- 1/2 taza de alforfón
- 3/4 taza de levadura
- 1/2 cucharita de sal
- 1/2 cucharita de canela
- 1/2 cucharita de clavo
- 1/2 cucharita de pimienta de Jamaica
- 1 cucharita de *garam masala*
- 1 taza de nueces

preparación

Precalentar a 350° F

Batir el jengibre, los huevos, el agua, el sirope de arce, el agave, el aceite, la calabaza y la vainilla en un bol grande. Mezclar las harinas, la levadura, la sal y las especias. Mezclar e introducir nueces. Echar aceite en una fuente para el horno de cristal de 9 pulgadas x 5 pulgadas x 3 pulgadas. Echar la masa en una fuente para el horno; hornear hasta que esté dorado, aproximadamente una hora y diez minutos.