



El Pan de Calabaza de Grandmare

Ingredientes:

- 3 1/2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 3 cucharaditas de especias para pastel de calabaza
- 1 cucharadita de sal
- 3 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite vegetal
- 4 huevos
- 1 lata (15 onzas) de puré de calabaza
- 1/2 taza de agua

Instrucciones:

1. Pide a un adulto que precaliente el horno a 350 °F (175 °C). Engrasa dos moldes para pan de 9 x 5 pulgadas.
2. En un tazón mediano, mezcla la harina de trigo, el bicarbonato, el polvo para hornear, las especias para pastel de calabaza y la sal.
3. En un tazón grande, mezcla el azúcar, el aceite, los huevos y el puré de calabaza hasta que quede bien combinado.
4. Agrega los ingredientes secos poco a poco, alternando con el agua, y mezcla hasta que todo esté integrado.
5. Divide la mezcla entre los dos moldes para pan preparados.
6. Pide a un adulto que coloque los moldes en el horno y hornee durante 60–70 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
7. Deja que los panes se enfríen antes de sacarlos de los moldes, córtalos en rebanadas y ¡disfrútalos!



¡Este delicioso pan de calabaza es un dulce maravilloso de otoño para compartir con la familia y los amigos!

