

## De Enero: Brown mantequilla de manzana Pan •

Tiempo de preparación: Hace 1 barra. Tiempo total: 80 minutos.

### Ingredientes:

- 4 onzas (1/2 taza) de mantequilla sin sal
- 1/2 taza de azúcar morena lleno de
- 1/2 taza azúcar blanca
- 2 huevos grandes
- 1 taza de harina para todo uso
- 1/2 taza de harina integral
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal marina fina
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 4 onzas (1/2 taza) crème fraiche: sustituir crema agria, creama, suero de leche, o de yogur
- 3 cucharadas de aguardiente de manzana, como Applejack o Calvados; sustituto fresco de sidra de manzana
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 manzanas peladas, sin corazón y cortado en dados (ver las notas de la receta)
- 1/2 taza picado, nueces tostadas

### Instrucciones:

Precalentar el horno a 350 ° F. Engrase un molde para pan con mantequilla o aceite en aerosol. Coloque la mantequilla en una sartén mediana y derretir a fuego medio. Continuar la cocción, remolinos de vez en cuando para evitar que se quemé, hasta que la mantequilla esté burbujeante y marrón dorado con un aroma de nuez. Combine la mantequilla en un tazón grande para mezclar con el azúcar, el azúcar morena, y los huevos. Bata para combinar. Añadir las harinas, el bicarbonato, la sal y la canela y remover con una cuchara de madera hasta que estén combinados. Seguir con la crema de leche, aguardiente de manzana, vainilla, manzanas y nueces; el bateador será muy gruesa. Transferir la masa a la bandeja de pan preparado y alisar la parte superior. Hornear pan durante 1 hora. Dejar enfriar durante 20 a 30 minutos antes de sacarlo del molde para pan. Receta Notas: El uso de una mezcla de tarta de manzanas y dulces, como Granny Smith, Braeburn, Gala, Golden Delicious, miel de oro, Jonathan, McIntosh, y / o Honeycrisp. He utilizado una Granny Smith (tarta) y 2 del Pacífico Rose manzanas (dulces) para las pruebas.



..... ..cut aquí .....

### INICIO ENCUESTA: llenar y devolver esta encuesta a su maestra.

1. ¿Sus niños ayudan a preparar esta receta?

(circule uno)            Sí            NO

2. ¿Su familia disfruta de preparación receta de este mes?

                                 Sí            NO

3. ¿Es la primera vez que los miembros de su familia han tratado de esta verdura / fruta?

                                 Sí            NO

4. ¿Los miembros de su familia a aprender nuevos hechos o información sobre la fruta o verdura de este mes?

                                 Sí            NO

5. ¿Su familia como elemento destacado de este mes?

                                 Sí            NO