

JANUARY: Marrón del pan de mantequilla de manzana

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 empaquetado
1/2 taza de azúcar blanco
2 huevos grandes
1 taza de harina para todo uso
1/2 taza de harina integral
1 cucharadita de bicarbonato sódico
de 1 cucharadita de sal marina fina
1/4 cucharadita de canela en polvo
4 onzas (1/2 taza) de crema fresca: sustituir la crema agria, crema, suero de leche o yogur natural
3 cucharadas de brandy de manzana, como aguardiente de manzana o de Calvados; sustituto de sidra de manzana fresca
1 cucharadita de extracto de vainilla
3 manzanas peladas, sin corazón y cortado en dados (ver las notas de la receta)
1/2 taza de cebolla, 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, agitando de vez en cuando para evitar que se queme, hasta que la mantequilla es 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 de sodio, 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. Transfiera 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

Notas: Receta Utilizar una mezcla de tarta y dulces manzanas, tales 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.



JANUARY: Marrón del pan de mantequilla de manzana

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 empaquetado
1/2 taza de azúcar blanco
2 huevos grandes
1 taza de harina para todo uso
1/2 taza de harina integral
1 cucharadita de bicarbonato sódico
de 1 cucharadita de sal marina fina
1/4 cucharadita de canela en polvo
4 onzas (1/2 taza) de crema fresca: sustituir la crema agria, crema, suero de leche o yogur natural
3 cucharadas de brandy de manzana, como aguardiente de manzana o de Calvados; sustituto de sidra de manzana fresca
1 cucharadita de extracto de vainilla
3 manzanas peladas, sin corazón y cortado en dados (ver las notas de la receta)
1/2 taza de cebolla, 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, agitando de vez en cuando para evitar que se queme, hasta que la mantequilla es 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 de sodio, 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. Transfiera 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

Notas: Receta Utilizar una mezcla de tarta y dulces manzanas, tales 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.

