



PAN DE AVELLANAS

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 90 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 gramos de margarina La Villita
- 200 gramos de azúcar morena
- 4 huevos
- 200 gramos de harina
- 200 gramos de avellanas molidas
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 pizca de sal
- 100 mililitros de leche de avellanas
- 400 gramos de chocolate

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, repara un delicioso postre para consentir a tu familia.

Precalienta el horno a 180 °C. Unta un molde cuadrado con margarina y espolvorea harina por encima.

Bate 200 gramos de margarina y el azúcar con la batidora eléctrica hasta obtener una masa suave. Bate los huevos e incorpóralos uno a uno con cuidado.

Mezcla bien la harina, las avellanas molidas, la canela, la levadura y la sal. Añade la leche de avellanas y remueve la masa con cuidado. Añade el chocolate.

Distribuye la masa por el molde y hornea el pastel de avellanas en el horno precalentado durante 55-65 minutos.

Para comprobar la cocción, perfora el pastel con un palillo: al retirarlo, no deben quedar restos líquidos de masa.

Dejamos enfriar el pastel de avellanas y ya podemos disfrutarlo trozo a trozo.