

# PAN DE SALVADO CON PASAS DE UVAS



## INGREDIENTES:

- 2 tazas de harina
- 2 tazas de salvado de trigo
- 5 cucharadas de azúcar
- 13 cucharadas de aceite
- 1 taza de agua tibia
- 2 cucharadas de levadura en polvo
- 50 grs de pasas o a gusto la cantidad

## PREPARACIÓN:

Mezclar la harina, el salvado y cuatro cucharadas de azúcar. En el centro poner 13 cucharadas de aceite, 1 taza de agua tibia con una cucharada de azúcar y espolvorear la levadura, mezclar solo el centro, dejar descansar un poco hasta que haga espuma.

Luego mezclar todo y amasar.

Golpear por lo menos 13 veces sobre mesada y hacer un bollo. Estirar en la budinera y dejar leudar un poco más de la mitad. Luego cocinar en horno moderado durante 30 minutos y bien bajo 30 minutos más.

Retirar y pintar con un poco de agua con azúcar.