

## PAN DE CANELA Y PASAS

### Ingredientes:

- 3 cucharitas de levadura seca o 1 sobre
- 1 taza de agua
- 3 Cucharadas de azúcar
- 2 ½ tazas de harina blanca
- ½ taza de harina integral
- 2 cucharitas de canela molida
- ½ taza de hojuelas de avena
- 1 c de sal
- 5 Cucharadas de mantequilla derretida
- 1 taza de pasas

### Preparación:

1. En un tazón se agrega la levadura, el agua, el azúcar y se mezcla hasta disolver la levadura. Se agregan todos los demás ingredientes y se amasa a mano durante 5 a 10 minutos o en batidora con el gancho durante 5 minutos hasta formar una bola de masa. Se deja reposar la masa cubierta con un plástico durante una hora aproximadamente o hasta que aumente su volumen al doble.
2. Se desinfla la masa y se mete a un molde de panqué si se desea (23 x 12 cms) o se forma una bola que se acomoda sobre una charola de hornear. Se cubre la masa con un plástico y se vuelve a dejar reposar una hora hasta que otra vez aumente su volumen.
3. Si se desea se le puede agregar encima unas hojuelas de avena como decoración.
4. Se mete a hornear a una temperatura de 190°C o 375°F durante 40 a 45 minutos. Se deja enfriar 15 minutos y se saca del molde si acaso se usó. Una vez frío se puede rebanar con cuchillo de sierra.