

Panque de Calabaza

3 tazas de harina

Hace: 2 panes

1/2 cucharadita de sal

3/4 de cucharadita de polvo de hornear

1 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio

4 cucharaditas de canela

1 cucharada de nuez moscada

2 cucharaditas de jengibre

2 cucharaditas de clavos (Opcional)

1 taza de mantequilla (o sustituir la mitad por la salsa de manzana)

2 tazas de azúcar

3 huevos

2 2/3 tazas de calabaza

1 1/2 tazas de pasas

1 1/2 tazas de nueces (Opcional)

Tamiza juntos los primeros 8 ingredientes y resérvalos.

Crema la mantequilla y el azúcar.

Añade un huevo a la vez. Batir hasta que esté ligero y esponjoso.

Mezcla la calabaza.

A baja velocidad, mezcle los ingredientes secos.

Incorpora las pasas y las nueces.

Engrase y enharina, o forra los moldes con papel de horno.

Hornee a 325F durante 75 minutos.

Enfríe durante 10 minutos y luego gire en una rejilla para terminar.