

## 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.