

Pan de Calabaza



1 3/4 tazas de harina para todo uso
1 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/3 taza de leche
1 cucharadita de sal
1 taza de calabaza enlatada
2 huevos grandes
1 1/2 tazas de azúcar
1/2 taza de aceite vegetal

Precaliente el horno a 350° F. y engrase 1 molde de hacer pan (9"x5"). Tamizar juntos la harina, sal y el bicarbonato de sodio..

En otro envase, bates la leche, calabaza, huevos, aceite, canela, azúcar y nuez moscada..

Combine la mezcla de leche con los ingredientes secos.. que queden bien mezclados.

Echas la mezcla en el molde preparado y lo llevas al horno por 55 a 65 minutos.. o hasta que un palillo insertado en el centro salga seco.

Después de 10 minutos, sacas el pan del molde y lo colocas sobre una parrilla de alambre para enfriar.