

PAN DE LA AMISTAD AMISH



Todas las edades

DESCRIPCIÓN

Amish Friendship Bread tiene que ver con las amistades y la comunidad. Se trata de conexión. Se trata de diversión. Se trata de nutrir a otras personas, incluyéndote a ti mismo. Se trata de no tomarse nada demasiado en serio, sino de encontrar la simple alegría y el placer en cada momento.

La mayoría de los panes de la amistad Amish requieren el uso de un iniciador de pan que puedas compartir con amigos, ipero esta actividad no tiene tiempo para eso! Aquí hay una receta para un pan **de La Amistad Amish** que puedes hacer y compartir con amigos de inmediato, no es necesario un iniciador!

MATERIALES/INGREDIENTES (receta tomada de [Friendship Bread Kitchen](#))should this be translated in Spanish?

- tazón grande para mezclar y cuchara o batidora
- Cuchara y tazón pequeño para mezclar
- Dos moldes para pan estándar (9" x 5" o 8 ½" x 4 ½")
- Aceite en aerosol antiadherente
- Ingredientes del Pan de la Amistad:
 - 3 huevos
 - 1 taza de aceite
 - 1½ tazas de suero de leche (si no tiene suero de leche, prepare un poco agregando 1½ cucharadas de jugo de limón o vinagre a 1½ tazas de leche)
 - 1 taza de azúcar
 - ½ cucharadita de vainilla
 - 2 cucharaditas de canela
 - 1½ cucharadita de polvo de hornear

- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 tazas de harina
- 1 caja pequeña de budín de vainilla
- 1 taza de nueces picadas (por ejemplo, nueces)
- 1 taza de pasas
- Mezcla para espolvorear el molde para pan:
 - ½ taza de azúcar
 - ½ cucharadita de canela

PASOS

1. Precaliente el horno a 325°F (165°C).
2. En un tazón grande, combine los ingredientes del pan de la amistad como se indica.
3. Engrase dos moldes para pan grandes con aceite en aerosol antiadherente
4. En un tazón pequeño, combine ½ taza de azúcar y ½ cucharadita de canela para espolvorear el molde para pan.
5. Espolvorear los moldes engrasados con la mezcla de azúcar y canela
6. Vierta la masa uniformemente en moldes para pan y espolvoree **el resto de** la mezcla de canela y azúcar **encima..**
7. Hornee por una hora o hasta que el pan se afloje uniformemente de los lados y un palillo insertado en el centro del pan salga limpio.
8. ¡Disfrutar!

LIBROS RELACIONADOS

ADULTOS

BEVERLY LEWIS AMISH HERITAGE COOKBOOK by Beverly Lewis
DB 64311

COOKING WITHOUT LOOKING: FOOD PREPARATION METHODS AND TECHNIQUES FOR BLIND HOMEMAKERS by the Texas School for the Blind
DB 52505

NIÑOS

FRY BREAD: A NATIVE AMERICAN FAMILY STORY by Kevin Noble Maillard
DB 98387