

Receta de pan de pascua casero tradicional



Receta de pan de pascua casero

El pan de pascua es un infaltable en época de Navidad y fin de año en Chile, **un queque tradicional elaborado a base de frutos secos y confitados** de la mano de una excelente mezcla de especias perfumadas.

¿Cómo hacer pan de pascua casero?

Si bien no existe una “única” receta de pan de pascua, **tradicionalmente sus ingredientes principales** establecen una mezcla con nueces, fruta confitada, pasas y especias como clavo de olor, canela y nuez moscada.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Vitaminas: B1, B2, B3, B9

Minerales: Hierro, Fósforo, Potasio

Preparación: 80 minutos

Cocción: 60 minutos

Raciones: 20 personas

Receta de pan de pascua

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 15 g de levadura seca
- 5 huevos
- 2 tazas de fruta confitada
- 1 $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche líquida
- 1 taza de ron
- 1 taza de nueces
- 1 taza de pasas rubias
- 1 cucharadita de café
- 1 cucharadita de clavos de olor en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada rallada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Preparación

- 1. En un bol grande añadir el harina cernida, la

levadura en polvo, la leche líquida tibia, el azúcar, una pizca de sal y mezclar muy bien todos los ingredientes.

- 2. Añadir a la mezcla de harina los huevos uno a uno, revolviendo constantemente, sin batir, agregar la mantequilla, el café y amasar hasta obtener una masa homogénea y compacta que no se pegue en las manos. Cubrir con un paño y reposar por unos 5 minutos.
- 3. Remojar la fruta confitada y los frutos secos con el ron, añadir la canela, el clavo de olor, la nuez moscada, revolver suavemente y reposar la mezcla por unos 5 minutos.
- 4. Incorporar la mezcla de ron a la masa y amasar intensamente distribuyendo de forma homogénea los frutos secos y la fruta confitada.
- 5. Dividir la masa en dos, enmantequillar un par de moldes de 18 centímetros y distribuir la masa en la base, cubrir con un paño limpio ambos moldes y dejar reposar en un lugar tibio durante 1 hora aproximadamente.
- 6. Pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por unos 10 minutos y cocinar durante unos 40 minutos hasta que la preparación esté completamente cocida. Retirar del horno y enfriar tapado, una vez tibio desmoldar.
- 7. Servir el pan de pascua frío, en rebanadas a gusto y opcionalmente acompañado de [cola de mono](#) o [ron pon](#).

Consejos para un pan de pascua húmedo y esponjoso

Para un mejor resultado, **remojar las frutas confitadas en el ron** por al menos 12 horas para lograr así una buena maceración, húmedas y saborizada.

Al momento de mezclar trabajar la masa **hasta obtener una**

textura suave y homogénea, no debe quedar inconsistente o muy apretada, ajustando la cantidad de fruta de ser necesario.

La fruta confitada no siempre es del gusto de todos, **por lo que una buena alternativa** puede ser utilizar fruta deshidratada o incluso chips de chocolate.

Pan de pascua sin azúcar

Si lo que deseas es una preparación sin azúcar, **puedes optar por edulcorantes como la sucralosa y la stevia**, para lo cual deberás consultar la cantidad equivalente en azúcar que por lo general viene indicada en los mismos envases.

Pan de pascua sin gluten

Por lo general para el pan de pascua **se utilizan alternativas sin gluten** como harina de almendra, harina de linaza o harina de nueces, aunque por lo general una mezcla equivalente de todas ellas.

¿Sabías qué?

Se cree que el pan de pascua es originario de Alemania o Italia, **en donde se elabora con levadura y mazapán**, almendras, frutas secas y nueces para recordar el lugar donde habría nacido Jesús, en donde estos frutos son abundantes.

Recomendamos

[Pavo de navidad](#)

[Queque inglés](#)