

SAGRARIO
LA SEÑORA
BONITA
MATOS

SAGRARIO
LA SEÑORA
BONITA
MATOS

PAN DE guineo

- ^{1 3/4} TAZA - HARINA
1 CDITA - POLVO DE HORNEAR
1 CDITA - BICARBONATO DE SODA
1 CDITA - CANELA EN POLVO
^{1 1/4} BARRA - MANTEQUILLA
1 TAZA - AZÚCAR MORENA
1 CDITA - EXTRACTO DE VAINILLA
2 HUEVOS
2 TAZAS - GUINEO MAJADO
^{1/3} TAZA - YOGURT

Cierne juntos la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la canela. Reserva.

Precalienta el horno a 325°. Engrasa y empapela un molde alargado para pan (8 x 4 pulgadas) u otro similar.

Bate junto la mantequilla y el azúcar morena en la batidora. Retira siempre lo que vaya quedando pegado al tazón.

Incorpora los huevos, uno a la vez, batiendo.

Agrega los ingredientes secos alternando con los guineos majados y el yogurt.

Vierte en el molde engrasado y lleva al horno de 60 a 65 minutos.

WWW.SAGRARIOMATOS.COM

SAGRARIO
LA SEÑORA
BONITA
MATOS

PAN DE guineo

- ^{1 3/4} TAZA - HARINA
1 CDITA - POLVO DE HORNEAR
1 CDITA - BICARBONATO DE SODA
1 CDITA - CANELA EN POLVO
^{1 1/4} BARRA - MANTEQUILLA
1 TAZA - AZÚCAR MORENA
1 CDITA - EXTRACTO DE VAINILLA
2 HUEVOS
2 TAZAS - GUINEO MAJADO
^{1/3} TAZA - YOGURT

Cierne juntos la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la canela. Reserva.

Precalienta el horno a 325°. Engrasa y empapela un molde alargado para pan (8 x 4 pulgadas) u otro similar.

Bate junto la mantequilla y el azúcar morena en la batidora. Retira siempre lo que vaya quedando pegado al tazón.

Incorpora los huevos, uno a la vez, batiendo.

Agrega los ingredientes secos alternando con los guineos majados y el yogurt.

Vierte en el molde engrasado y lleva al horno de 60 a 65 minutos.

WWW.SAGRARIOMATOS.COM

SAGRARIO
LA SEÑORA
BONITA
MATOS

PAN DE guineo

- ^{1 3/4} TAZA - HARINA
1 CDITA - POLVO DE HORNEAR
1 CDITA - BICARBONATO DE SODA
1 CDITA - CANELA EN POLVO
^{1 1/4} BARRA - MANTEQUILLA
1 TAZA - AZÚCAR MORENA
1 CDITA - EXTRACTO DE VAINILLA
2 HUEVOS
2 TAZAS - GUINEO MAJADO
^{1/3} TAZA - YOGURT

Cierne juntos la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la canela. Reserva.

Precalienta el horno a 325°. Engrasa y empapela un molde alargado para pan (8 x 4 pulgadas) u otro similar.

Bate junto la mantequilla y el azúcar morena en la batidora. Retira siempre lo que vaya quedando pegado al tazón.

Incorpora los huevos, uno a la vez, batiendo.

Agrega los ingredientes secos alternando con los guineos majados y el yogurt.

Vierte en el molde engrasado y lleva al horno de 60 a 65 minutos.

WWW.SAGRARIOMATOS.COM

SAGRARIO
LA SEÑORA
BONITA
MATOS

PAN DE guineo

- ^{1 3/4} TAZA - HARINA
1 CDITA - POLVO DE HORNEAR
1 CDITA - BICARBONATO DE SODA
1 CDITA - CANELA EN POLVO
^{1 1/4} BARRA - MANTEQUILLA
1 TAZA - AZÚCAR MORENA
1 CDITA - EXTRACTO DE VAINILLA
2 HUEVOS
2 TAZAS - GUINEO MAJADO
^{1/3} TAZA - YOGURT

Cierne juntos la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la canela. Reserva.

Precalienta el horno a 325°. Engrasa y empapela un molde alargado para pan (8 x 4 pulgadas) u otro similar.

Bate junto la mantequilla y el azúcar morena en la batidora. Retira siempre lo que vaya quedando pegado al tazón.

Incorpora los huevos, uno a la vez, batiendo.

Agrega los ingredientes secos alternando con los guineos majados y el yogurt.

Vierte en el molde engrasado y lleva al horno de 60 a 65 minutos.

WWW.SAGRARIOMATOS.COM