

# Pan de nueces

Publicada por:

[imprimir](#)

- 89 '
- 75 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

El pan de nueces es una forma más de incluir los frutos secos en la dieta y así disfrutar de sus beneficios.

## Modo express

1. Mezcle en un bol el agua, el azúcar y la leche. Agregue una cucharada de harina, la levadura, la mantequilla, el huevo y la nuez moscada. Amase y deje reposar tapado con un trapo durante 30 minutos.
2. Añada la harina y la sal y vuelva a amasar.
3. Distribuya las nueces troceadas por la masa, introduciéndolas con las manos, y amase un poco más. Haga una bola y practique 4 cortes en la superficie. Deje reposar 1 hora más, tapada con un trapo.

4. Meta el pan en la cubeta y programe el menú Horno 60 minutos a 176º.  
Cuando hayan pasado 40 minutos, abra la tapa y dé la vuelta al pan. Cierre de nuevo y deje continuar la cocción hasta el final.
5. Si al final el pan está un poco crudo, programe otros 15 minutos de Horno a 176º.