

Cómo hacer pan dulce casero, fácil, rápido y sin TACC

02/11/2025



Se acerca diciembre y comienzan los preparativos para **Navidad** y Año Nuevo. Compras, regalos, decoración y sobre todo: la comida. A veces, comprar todo hecho representa un gran número en al cuenta final, por eso acá te traemos una opción casera para hacer el clásico **pan dulce** y de una forma apta para celíacos

Hacerlo en casa no solo permite adaptar la receta a los gustos personales, comp poniendole chips de chocolate, frutas brillantadas o frutos secos, sino que también ayuda a controlar la calidad de los ingredientes.



La textura esponjosa y el aroma característico se pueden lograr perfectamente sin harinas tradicionales, usando mezclas aptas o premezclas **sin TACC**. También es una excelente oportunidad para cocinar en familia, compartir el momento y darle un toque personal a la mesa navideña.

Otra ventaja de hacerlo en casa es que se pueden evitar posibles contaminaciones cruzadas, algo fundamental para quienes son celíacos o tienen intolerancia al gluten.

Paso a paso: cómo hacer pan dulce casero para esta Navidad

Ingredientes:

- 350 g de premezcla sin gluten para panificación
- 80 g de azúcar
- 2 huevos
- 80 g de manteca blanda

- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cucharada de levadura seca sin TACC
- 120 ml de leche tibia (puede ser vegetal)
- Opcional: frutas abrillantadas, pasas de uva, chips de chocolate o frutos secos

Preparación:

1. En un bowl, mezclar la leche tibia con la levadura y una cucharadita de azúcar. Dejar reposar 10 minutos hasta que espume.
2. En otro recipiente, batir los huevos con el azúcar, la esencia de vainilla y la ralladura de naranja. Agregar la manteca blanda y mezclar.
3. Incorporar la premezcla sin TACC y, por último, sumar la levadura activada. Mezclar hasta obtener una masa suave (sin amasar demasiado).
4. Añadir las frutas, frutos secos o chips y distribuir de manera pareja. Colocar la preparación en un molde para pan dulce.
5. Dejar levar en un lugar templado durante 45 minutos a 1 hora.
6. Hornear a 170°C durante 35 a 45 minutos, aproximadamente, hasta que esté dorado y cocido por dentro.
7. Dejar enfriar antes de cortar.

Fuente: TN