

Receta de Tortas de Pan Hondureños

Las tortas de pan son muy tradicionales en Honduras, incluso puedes encontrarlas en cualquier lugar, pues representan uno de los aperitivos más consumidos por los nativos. Además de disfrutarlas para el desayuno, acompañadas de un buen café, son ideales por su sencilla preparación.

[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ►](#)

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer pan de torta hondureño?

El pan de torta hondureño con leche son un esponjoso bizcocho de fácil preparación, la técnica y el proceso de cocción son factores muy importantes, pues determinan la textura de esta.

Información Nutricional

- 📁 Categoría: Panes
- 🔍 Cocina: Hondureña
- 🕒 Preparación: 60 minutos
- 🕒 Cocción: 45 minutos
- 🔥 Calorías: 300 Kcal
- 👤 Raciones: 8 personas

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- 250 gramos de azúcar
- 250 gramos de margarina
- 1 Kg de Harina de trigo todo uso
- 6 cucharaditas de polvo de hornear
- 12 huevos
- 500 ml de leche líquida
- 1 cucharada de vainilla
- Ralladura de una cáscara de naranja

Preparación

- **Paso 1:** En un bol, colocamos la margarina y batimos hasta obtener una textura cremosa. Luego incorporamos el azúcar y continuamos batiendo hasta que los granos hayan desaparecido.
- **Paso 2:** Separamos las claras de las yemas de huevo. Estas últimas las incorporamos a la mezcla anterior, junto a la vainilla y batimos hasta integrar los componentes. Reservamos las claras.
- **Paso 3:** En un bol aparte, colocamos la harina y el polvo de hornear, luego de cernirlos. Incorporamos la harina a la mezcla anterior, alternando con la leche. Removemos con una paleta de madera, de forma envolvente, hasta

obtener una mezcla uniforme.

- **Paso 4:** Las claras de huevo las procesamos con una batidora eléctrica, hasta que estén a punto de nieve. Luego las incorporamos a la mezcla, haciendo movimientos envolventes. Por último, añadimos la ralladura de naranja.
- **Paso 5:** Precalentamos el horno a 250 C, durante 5 minutos.
- **Paso 6:** En un molde antiadherente o en cualquier envase de aluminio, debidamente engrasado o con papel parafinado, vertemos la mezcla de manera que quede uniforme. Llevamos al horno y dejamos cocinar durante 45 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco, sin restos de mezcla.
- **Paso 7:** Transcurrido el tiempo, retiramos del horno, desmoldamos y colocamos en una rejilla para que se repose.
- **Paso 8:** Ya cuando la torta de pan esté a temperatura ambiente, corta en trozos uniformes y sirve.

Quizás te podría interesar...

- [*Receta de Torrejas en Leche Hondureño*](#)
- [*Receta de Alcitrones Hondureños*](#)
- [*Recetas de Macheteadas Hondureñas*](#)
- [*Receta de Quesadillas Hondureñas*](#)
- [*Receta de Sopa de Mondongo*](#)

Recomendación

Es importante que prestes **atención al proceso de cocción**, pues los hornos tienen potencias diferentes y podría requerir de

menos tiempo para estar lista. **Lo mínimo son 30 minutos**, pues antes de ese tiempo podría quedar cruda o no lograr el esponjado ideal.

Datos curiosos

Las tortas de pan son una delicia para quienes desean compartir una merienda o desayuno, acompañado con café o té. Para los niños pueden servirse con un refrescante jugo natural. Una excelente opción que los hondureños han convertido en tradición.

Otra recetas de Pan de Torta Hondureño

Recetas relacionadas

[Receta de pandequeso casero](#)

Receta de Pandequeso. En los últimos tiempos muchas personas han recurrido a los tips de cocina y tutoriales con los que puedan practicar sus habilidades culinarias, en este artículo te queremos enseñar una de muchas recetas que puedes hacer tú

...

[Leer Más](#)

[Receta de pan a la francesa frito](#)

El pan a la francesa frito es una receta rápida cuando no se cuentan con muchos ingredientes, puedes hacer este postre en tan solo tres minutos si cuentas con lo que te mencionamos a continuación. ¿Cómo hacer receta de pan ...

[Leer Más](#)

[Receta de pan para Diabéticos](#)

Las personas con problemas para controlar el azúcar en sangre deben llevar una dieta un poco más rigurosa, pero no por ello se pierden de los ricos aperitivos o postres, aquí te enseñamos una receta ideal y baja en azúcar ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan de agua Boricua](#)

Recién horneado y solo con un poco de mantequilla, el pan de agua es el perfecto acompañante del café. Sorprende a todos en casa preparando esta deliciosa y sencilla receta. ¿Cómo hacer pan de agua? La clave del éxito en ...

[Leer Más](#)

[Receta de cuernitos pan dulce](#)

Para hacer unos ricos cuernitos de pan dulce debes seguir las instrucciones, si no tienes experiencia en repostería o pastelería te recomendamos leas nuestro apartado de consejos de cocina al pie de la letra. ¿Cómo hacer receta de cuernitos de ...

[Leer Más](#)

[Receta de Marquesote Hondureño](#)

El marquesote hondureño es un pan casero tradicional de Honduras, con un delicioso sabor dulce y un exquisito aroma a canela, que lo hace uno de los panes preferidos de los hondureños a la hora de acompañar un café o ...

[Leer Más](#)