



Recetario Coleccionable - Nº 4

Pan de Miel

(Para 1 pan)

Precalentar el horno a temperatura media. En una olla colocar $\frac{1}{2}$ taza de leche (120 ml), 1 taza de miel **Raymapu**, 3 clavos de olor, nuez moscada a gusto y canela. Calentar a fuego medio, sin dejar que hierva, retirar del fuego y dejar enfriar. En un bol colocar $\frac{3}{4}$ taza de azúcar rubia (150 g) y $\frac{1}{2}$ taza de aceite; batir hasta que la mezcla esté pálida y agregar, revolviendo, la leche hasta integrar. Añadir 4 huevos de a uno, batiendo después de cada adición hasta mezclar. Incorporar, con movimientos envolventes, 400 g de harina con polvos de hornear cernida y 1 cucharada de café instantáneo hasta mezclar bien. Enmantequillar un molde rectangular y verter la mezcla hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes del molde; hornear 45 minutos o hasta que al insertar un palito de madera al centro salga limpio y seco. Retirar del horno y dejar enfriar. Desmoldar y servir tibio o frío.

Máscara facial de miel

La cosmetóloga Isabel Córdova experta en cosmética natural, propone una máscara casera para hidratar y nutrir el cutis: "Mezclar un plátano maduro y molido, dos cucharadas de miel tibia y una cucharada de yogurt natural. Aplicar con una toalla esponjosa en el rostro y enjuagar luego de 10 minutos".

Peras con Miel Raymapu

(Para 8)

Precalentar el horno a 170 °C. Colocar 8 peras partidas sobre una bandeja de horno previamente enmantequillada. Rociar las peras con $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón y $\frac{1}{2}$ taza de miel **Raymapu**, espolvorear con canela a gusto y agregar sobre las peras trozos de mantequilla (2 cucharadas). Hornear aproximadamente durante 10 minutos o hasta que las peras parezcan blandas. Servir con crema batida.

Fuente: Recopilado