



Ingredientes

⌘ 1 kg. de capomo (bien cocido)

⌘ 2.5 litros de agua

⌘ 1 barra de mantequilla

⌘ 5 huevos

⌘ 1 taza de miel

Pan de Capomo

Instrucciones

Cuece el capomo en un recipiente de agua con ceniza hasta que esté suave y la piel se pueda quitar. Amasa el capomo con tus manos hasta formar una masa suave; colócalo en un tazón para mezclar. Agrega las yemas de 5 huevos, la mantequilla, y la miel. Revuelve. En otro tazón, bate las claras de los huevos hasta que estén firmes. Luego incorpora las claras a la mezcla de capomo. Engrasa el molde para hornear con mantequilla y agrega la mezcla en el molde. Hornea a 350° por alrededor de 45 minutos. Para checar si el pan está listo, inserta un cuchillo (cuando el cuchillo salga limpio, el pan está listo). Saca el pan del horno. Cuando el pan esté frío, colócalo en un plato y sirve con café de capomo.