

Anillo del Desierto

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite: 10 c.c.

Harina 000: 500 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n A gusto

Mantequilla: 150 Gramos

Sal: 3 Gramos

Azúcar: 150 Gramos

Huevos: 300 Gramos

Levadura en polvo: 10 Gramos

Masa fermentada: 125 Gramos

Relleno

Almendras: 150 Gramos

Azúcar: 300 Gramos

Dátiles: 250 Gramos

Naranja confitada: 200 Gramos

Claras: 2 Unidades

Licor de naranja: 30 c.c.

Nueces: 100 Gramos

Terminado

Azúcar empalvable: c/n A gusto

Crocante de chocolate: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En una batidora unir masa fermentada, *levadura* en polvo, la *harina*, azúcar, huevos, esencia de vainilla y la sal
- Cuando la *harina* esté bien humectada bajar la velocidad y agregar la *mantequilla*
- Integrar bien la mezcla.
- Colocarla sobre la mesa
- Aplastar con los dedos y dejar descansar en una placa.

Relleno

Triturar los dátiles con agua, naranjas confitadas, licor de naranja, azúcar y los frutos secos

- Almendras y nueces
- De necesitar líquido sumar claras de *huevo*
- Extender la masa con la mano sobre una mesa enharinada y colocar todo relleno sobre ella
- Dispersar con la mano y enrollar
- Colocar en un molde *redondo* enmantequillado previamente
- Dejar *leudar*
- Pincelar con la mezcla de claras, azúcar y *chocolate* blanco fundido.
- Llevar por media hora a un horno a 160°.
- Espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/anillo-del-desierto>