Esponjoso de maracuya



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Harina: 2 Tazas
Manteca pomada: 3 cdas.
Sal: Una pizca
Leche: 1/4 Taza
Cerezas: 15 Unidades
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Jugo de maracuyá: 1 cda
Azucar: 1 cda.

Fermento

Levadura en polvo: 10 cda.
Huevos: 2 Unidades
Harina: 1 Taza

Ralladura de limón

Azucar: 1 Taza
Piel de limón: 2 Tira
Jugo de maracuyá: 1 cda

Varios

Kiwi: 1 Unidad
Maracuyá: 1 Unidades
Semillas de Amapola: A gusto

Preparación de la Receta

Fermento

- Coloque en un recipiente los huevos junto con la *levadura*, mezcle y agregue la *harina* previamente tamizada, luego lleve a la procesadora y termine de mezclar durante 5 minutos más
- Retire y coloque dentro de una bolsa de nylon previamente aceitada, cierre y deje descansar en un bowl con agua a 30ºC.

Amasijo

- Mezcle el azúcar con la ralladura de *limón*.
- Coloque en una procesadora los huevos junto con el *jugo* de **maracuya** concentrado, el azúcar con *limón*, la sal y la *harina* tamizada, amase durante 10 minutos aproximadamente.

Almíbar

- Coloque en una *cacerola* el azúcar y cubra con agua, lleve a fuego mínimo y agregue la piel de *limón* una vez que rompa el hervor retire y agregue el *jugo* de *maracuya* concentrado, mezcle.

Armado

- Una vez amasado el amasijo durante 10 minutos incorpore el fermento previamente cortado en trozos
- Siga amasando e incorpore la *manteca* pomada, amase hasta que la masa se despegue de los bordes del recipiente
- Agregue luego las cerezas y amase unos minutos más
- Retire
- Pinte la mesa con aceite y coloque la masa encima, espolvoree con *harina* y deje descansar durante 20 minutos aproximadamente.
- Corte pequeñas porciones de masa y colóquelas dentro de los moldes individuales.
- Lleve a horno y cocine a 180ºC durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire y desmolde, corte los panes al medio y sumerja en el *almíbar*.
- Pele y corte el *kiwi* y el *maracuya* en gajos.

Presentación

- Sirva los panes en una fuente y decore con el *maracuya*, el *kiwi* y espolvoree con semillas de *amapola*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esponjoso-de-maracuya