Gugelhupf



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Azucar: 150 Gramos
Huevos: 200 Gramos
Levadura: 40 Gramos
Pasas de uva maceradas en ron: 500 Gramos
Harina: 1 kg
Leche fría: 370 c.c.
Mantequilla: 300 Gramos
Sal: 20 Gramos

Almíbar

Agua: 1000 c.c.
Licor de naranja: 30 c.c.
Azucar: 750 Gramos
Polvo de almendra: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En la batidora con el ayuda del gancho amasador mezclar *harina*, sal, azúcar, *levadura*, huevos y leche fría.
- Una vez unido añadir fría en cubos.
- Amasar hasta que la masa quede lisa
- Luego agregar las pasas de uvas maceradas y dejar descansar a temperatura ambiente por 30 minutos
- Reserva en la nevera por una noche

Almíbar

- Llevar a ebullición todos los ingredientes, a excepción del *licor* de *naranja*, dejar *hervir* por unos minutos hasta que el azúcar se disuelva, retirar del fuego y por ultimo incorporar el *licor* .
- Conservar a temperatura ambiente

Armado y Finalización

- Al día siguiente dividir la masa en trozos de 100 gr, bollar, dejar descansar por 10 minutos y volver a bollar
- Colocar en los moldes elegidos, previamente enmantequillados y espolvoreados con almendras fileteadas
- Dejar *leudar* por dos horas, y cocinar a 160° en horno durante 40 minutos
- Desmoldar antes de que se enfríe y embeber con el *almíbar*
- Para finalizar antes de consumir espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gugelhupf