Kouglof

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Limon: 1/2 Unidad
Agua: 1 L
Naranja: 1 Unidad
Ron: 1 L
Azucar: 1 k

Amasijo

Leche: 160 cc
Huevos: 100 grs.
Harina: 350 grs.
Manteca: 250 g
Azucar: 40 grs.
Sal: 10 g

Bebida sugerida

Té Royal fruit:

Esponja

Huevos: 100 grs.
Levadura: 30 grs.
Harina: 150 grs.

Varios

Ron: Cantidad necesaria
Pasas de Uva: 200 grs.

Preparación de la Receta

Esponja

- En un bowl disponga los huevos, la *levadura* y mezcle.
- Agregue la *harina* y mezcle hasta unir los ingredientes.
- Trabaje la masa hasta que la misma quede homogénea y blanda
- Disponga dentro de un bowl, espolvoree con *harina*, cubra con un film y deje reposar en un ambiente que no supere los 36º C de temperatura hasta que duplique su volumen.

Amasijo

- Macere las pasas de uva en *ron* 15 días antes de la elaboración y reserve.
- En un bowl disponga la leche, los huevos, el azúcar, sal y la *harina*
- Bata a velocidad lenta hasta unir los ingredientes.
- Incorpore la esponja y continúe batiendo hasta obtener una masa homogénea.
- Agregue la *manteca* pomada y termine de batir hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Integre las pasas de uva escurridas y mezcle bien.
- Distribuya en moldes para savarin y deje fermentar al 50 %.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 15 a 20 minutos
- Desmolde, deje enfriar en una rejilla y sumerja en el *almíbar* caliente hasta que se hidrate completamente

Almíbar

- Corte la *naranja* en cuartos y el *limón* al medio.
- En una *cacerola* disponga los gajos de naranjas y *limón* apretándolos con las manos.
- Agregue el azúcar, el agua, lleve al fuego y deje cocinar durante 3 a 4 minutos a partir del hervor.
- Deje enfriar y agregue el *ron*.

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