

Kugelhopf

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 150 grs

Harina 0000: 1 Kilo

Limón para su ralladura: 2 Unidades

Pasas de Uva: 400 grs

Huevos: 10 Unidades

Levadura: 60 grs

Mantequilla: 450 grs

Sal: 20 grs

Decoración

Almendras: 300 grs

Azúcar impalpable: 100 grs

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* hasta cremar.
- Agregar azúcar y la sal.
- Incorporar y añadir de a uno los huevos, la *levadura* y la ralladura de *limón*, continuar batiendo.
- Agregar la *harina*, unir bien y dejar descansar por 30 minutos.
- Desgasificar, agregar las pasas e incorporarlas a la masa.
- Enmantecar el molde de savarín y esparcir las almendras fileteadas.
- Colocar la masa hasta $\frac{3}{4}$ parte del molde y dejar *leudar*.
- Cocinar a 170 °C por 45 minutos.
- Dejar enfriar, desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kugelhopf>