elGourmet

Kugelhopf

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 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
Azucar 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 ¾ parte del molde y dejar *leudar*.
- Cocinar a 170 ºC por 45 minutos.
- Dejar enfriar, desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable.

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