Marzipan-biberli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 80 g
Leche: Cantidad necesaria
Azucar: 80 grs.
Levadura: 25 grs.
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Harina: 250 grs.

Relleno

Mazapan: 200 grs.
Ron: Cantidad necesaria
Frutas y cáscaras abrillantadas: 100 g
Cerezas al marraschino: 60 g
Pasas de Uva: 100 grs.

Varios

Huevo para pintar: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Espume la *levadura* y deje levar.
- Coloque sobre la mesada el *harina* junto con el azúcar, la *manteca*, la ralladura de *limón* y en el centro el *huevo* y la *levadura*.
- Con las manos integre primero los ingredientes agregando la leche necesaria y luego amase.
- Corte la masa en dos porciones, tape con un repasador y deje levar.

Relleno

- Ablande el *mazapán* con el *licor* solo si es necesario.
- Coloque sobre el *mazapán* las frutas secas junto con las cerezas y amase hasta integrar
- Forme luego dos rollos finos y del mismo largo.

Armado

- Tome una porción de la masa, estire dejándola del mismo largo del *mazapán* y pinte con *huevo*.
- Luego coloque el rollo de *mazapán* previamente pintado con *huevo* sobre la masa estirada y envuelva quedando el *mazapán* dentro de la masa, cierre las puntas.
- Proceda de la misma forma con el resto de la masa y el *mazapán*.
- Corte en porciones de 4 cm, pinte con *huevo* y coloque sobre una placa previamente enmantecada.
- Cocine a horno suave durante los primeros 10 minutos, luego a horno fuerte hasta terminar la cocción.

Presentación

- Espolvoree con azúcar impalpable o pinte con glace de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/marzipan-biberli