Pan de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Azucar: 80 grs.
Huevos: 2 Unidades
Higos secos: 100 g
Sal: Una pizca
Almendras picadas: 60 g
Licor: 2 cdas.
Nueces picadas: 100 g
Ralladura de limón: 1 Unidad
Harina: 400 grs.
Pasas de uva rubias y negras: 100 g
Levadura: 50 grs.
Leche tibia: Cantidad necesaria
Anís en grano: 1/2 cdita.
Canela: 1 cdita.
Fruta abrillantada: 100 g

Glaceado

Licor: 4 cdas.
Azucar impalpable: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Espume la *levadura* y deje levar.
- Coloque sobre la mesada el *harina* junto con el azúcar, la *manteca*, la sal, la *levadura* y en el centro los huevos.
- Con las manos integre primero los ingredientes agregando la leche necesaria y luego amase.
- Corte la masa en dos porciones
- Tome ¾ de masa y reserve ¼ .
- Estire la porción mas grande con las manos y rellene con las frutas secas, abrillantadas, la ralladura de *limón*, la canela, el anís y el *licor*
- Con las manos entierre el relleno dentro de la masa y luego amase bien.
- De forma de rollo.

Armado

- Tome la porción de masa reservada, estire dejándola del mismo largo del rollo y de un ancho que logre envolverlo
- Pinte la masa estirada con *huevo*.
- Luego coloque el rollo previamente pintado con *huevo* sobre la masa estirada y envuelva quedando el rollo dentro de la masa, cierre las puntas.
- Coloque sobre una placa previamente enmantecada, pinte nuevamente con *huevo* y decore con nueces y almendras.
- Deje reposar en un lugar cálido durante 15 minutos.
- Cocine a horno bien suave.

Glaceado

- Coloque en un recipiente el azúcar impalpable junto con el *licor*.
- Mezcle bien hasta disolver el azúcar.

Presentación

- Pinte con glace .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-frutas-3