elGourmet

# Pan dulce

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Leche**: 300 cc
**Frutas abrillantadas**: 400 g
**Ralladura de naranja**: 1 cdas.
**Extracto De Malta**: 2 cditas.
**Pepino**: 1 Unidad
**Ralladura de limón**: 2 cdas.
**Manteca**: 500 g
**Ron**: 30 cc
**Agua de azahar**: 1 cdita.
**Extracto de vainilla**: 2 cditas.
**Cognac**: 30 cc
**Almendras**: 300 g
**Azucar**: 500 grs.
**Huevos**: 4 Unidades
**Yemas**: 4 Unidades
**Levadura**: 100 grs.
**Nueces**: 200 g
**Cerezas al marraschino**: 300 g
**Harina**: 1 k
**Pasas de Uva**: 400 grs.

### Aderezo

**Sal**: 4 Una pizca

## Preparación de la Receta

- Macere la fruta abrillantada, cortada en trozos pequeños, y las pasas de uva en una mezcla de cognac, *ron* y cointreau durante 48 horas.
- Diluya la *levadura* con un poco de azúcar y leche tibia para que comience a trabajar.
- Entibie la leche y agregue el extracto de *malta* para que se diluya.
- En un bowl ponga la *manteca*, los huevos y las yemas
- Mezcle muy bien con cuchara de madera.
- Agregue la *levadura* y continúe mezclando, incorpore la leche con el extracto de *malta*, el agua de azahar, el extracto de vainilla, el cognac, el *ron*, las ralladuras de *naranja* y *limón* y el azúcar.
- Bata con un batidor de alambre y añada poco a poco el *harina* tamizada.
- Termine amasando hasta que se despegue de las manos.
- Deje levar cubierta con un lienzo en lugar tibio hasta que doble su volumen.

- Una vez leudada, estire con las manos sobre la mesa de trabajo enharinada, forme un rectángulo de 40 x 60 cm aproximadamente.
- Cubra con las frutas maceradas, las almedras, las nueces y las cerezas.
- Enrolle como si fuera un pionono.
- Corte en 5 pedazos, lleve las puntas al medio, una la masa y vuelva a enrollar para distribuir las frutas.
- Corte 6 trozos de 1 k cada uno y acomode en los moldes para pan dulce.
- Deje levar y corte la superficie con un cuchillo afilado en forma de cruz.
- Pinte con *huevo* batido y cocine en horno moderado (180°) con un recipiente con agua en el piso del horno.
- Retire del horno y cubra con *fondant* o glacé royal, decore con fruta abrillantada y nueces.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pan-dulce-4**