Pan dulce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esponja

Levadura: 40 grs.
Azucar: 1 cda.
Leche: 1/2 Taza
Harina: 1/2 Taza

Masa

Manteca: 200 g
Huevos: 5 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Sal: Una pizca
Ralladura de naranja: 1 cdita.
Esencia de almendras: Cantidad necesaria
Harina: 600 grs.
Azucar comun: 150 g
Agua de azahar: 2 cdas.
Ralladura de limón: 1 cdita.
Extracto De Malta: 1 cda.

Relleno

Almendras: 150 g
Pasas de uva negras: 150 g
Pistachos pelados: 150 g
Nueces: 150 g
Cognac: Cantidad necesaria

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Huevos batidos: 2 Unidades
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Fondant: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Esponja

- Mezcle en un bowl todos los ingredientes y deje levar hasta que doble su volumen.

Masa

- mezcle en un bowl los huevos junto con las ralladuras, las esencias, el agua de azahar y el extracto de *malta*.
- Coloque en la procesadora la *harina* junto con la *manteca*, la sal y el azúcar.
- Agregue la preparación anterior y amase.
- Incorpore la esponja y amase hasta incorporar todos los ingredientes.
- Vierta sobre la mesada y amase con las manos.
- Deje descansar hasta que doble su volumen.

Relleno

- Hidrate las papas con coñac durante toda la noche.

Armado

- Vierta la masa sobre la mesada y desgasifique.
- Agregue el relleno y amase para integrar.
- Coloque en moldes de papel previamente pintados con *manteca* derretida.
- Realice en la superficie un corte en forma de cruz.
- Deje levar hasta que doble su volumen.
- Pinte con *manteca* y luego con *huevo* batido.
- Cocine en horno a 180ºC, moldes pequeños 25 minutos aproximadamente, moldes grandes 45 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y espolvoree con azúcar impalpable y rocíe con *fondant*

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con cinta plateada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-dulce-5