

# Pan dulce de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Fermento previo

**Harina:** 250 grs.

**Levadura en polvo:** 10 g

**Huevos:** 2 Unidades

### Masa

**Azucar rubia:** 3/4 Taza

**Manteca blanda:** 50 grs.

**Huevo para pintar:** 1 Unidad

**Jengibre rallado:** 1 cda.

**Sal:** Una pizca

**Ralladura de lima:** 1 Unidad

**Harina:** 250 grs.

**Agua:** 1/4 Taza

**Miel:** 1 cda.

**Vermouth rojo:** 2 cdas.

**Leche:** 1/4 Taza

### Relleno

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Pistachos tostados:** 70 g

**Cerezas al marraschino:** 100 g

**Dátiles:** 100 g

**Manzanas caramelizadas:** 2 Unidades

**Almendras Tostadas:** 70 g

## Preparación de la Receta

### Fermento previo

- Mezcle en un recipiente los huevos junto con la *levadura*, luego añada la *harina* previamente tamizada, y termine de mezclar en la amasadora durante 5 minutos

- Reserve el fermento dentro de una bolsa previamente pintada con aceite y coloque dentro de un bowl con agua tibia a 30°C hasta que la masa leve.

## Masa

- Coloque en un bowl el azúcar rubia junto con la ralladura de *limón*, mezcle y agregue la leche, la miel, el vermouth, el *jengibre*, el agua, la sal y la *harina*, integre los ingredientes luego amase con la maquina durante 10 minutos.

## Relleno

- Corte los dátiles junto con las manzanas caramelizadas en bocados.
- Mezcle en un bowl los dátiles junto con el *jengibre*, las manzanas y las cerezas.

## Armado

- Luego de amasar la masa durante 10 minutos incorpore el fermento previo, espolvoree con *harina* y siga amasando con la maquina durante 10 minutos mas
- Agregue la *manteca*, amase y por ultimo incorpore el relleno, integre bien y retire
- Deje reposar la masa tapada durante 20 minutos aproximadamente.
- Espolvoree la mesada con *harina* y tome porciones de 100g de masa, coloque luego en moldes circulares previamente enmantecados y enharinados y aplaste suavemente con las manos
- Tape y deje reposar durante 15 minutos.
- Pinte los bollos con *huevo* y espolvoree con almendras y pistachos.
- Cocine en horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente
- Retire y desmolde.

## Presentación

- Corte los panes en trozos y sirva en una fuente.

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