

# Pan dulce Genovés

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Esponja

**Leche:** 70 cc

**Levadura:** 40 grs.

**Harina:** 100 grs.

**Azúcar:** 1 cda.

### Masa

**Cognac:** 30 cc

**Ralladura de limón:** A gusto

**Almendras:** 150 g

**Harina:** 600 grs.

**Ralladura de naranja:** A gusto

**Sal:** Una pizca

**Agua de azahar:** 1 cdita.

**Extracto De Malta:** 1 cda.

**Frutas brillantadas:** 150 g

**Avellanas:** 100 g

**Azúcar:** 150 grs.

**Huevos:** 5 Unidades

**Manteca:** 200 g

**Nueces:** 150 g

**Esencia de almendras:** 1 cdita.

**Pasas de Uva:** 150 grs.

### Varios

**Fondant:** grs.

**Azúcar impalpable:**

**Glacé:**

## Preparación de la Receta

### Esponja

- En un bowl disuelva la *levadura* con la leche, agregue el azúcar y el *harina*.

- Deje reposar hasta que doble su volumen.

## Masa

- En la mesa de trabajo coloque el *harina* tamizada con la sal en forma de corona.
- En el centro agregue las ralladuras de *naranja* y de *limón*, el extracto de *malta*, la esencia de vainilla, y almendras, el cognac y el agua de azahar.
- Incorpore los huevos, el azúcar, la esponja y la *manteca* pomada.
- Tome la masa hasta integrar todos los ingredientes.
- Forme un bollo y deje levar cubierto con un lienzo.
- Desgasifique sobre la mesada enharinada y estire con las manos.
- Pique groseramente las frutas secas y brillantadas y mezcle en un bowl.
- Coloque las frutas en el centro de la masa y enrosque.
- Termine amasando para que queden las frutas bien repartidas.
- Forme los panes y deje levar nuevamente en los moldes para pan dulce.
- Corte la superficie en forma de cruz o triángulo, pinte con *huevo* y cocine en el horno a 200° C los primeros 10 minutos y luego baje la temperatura.
- Termine de cocinar durante 40 a 60 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y deje enfriar, espolvoree con azúcar impalpable, glacé o con un *fondant*.

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