

Pan dulce y budín de algarroba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín de algarroba

Huevos: 250 grs.

Harina 0000: 150 grs.

Manteca pomada: 250 grs.

Azucar: 200 grs.

Harina de algarroba: 100 g

Sal: Una pizca

Glacado

Jugo de Limón: 2 cdas.

Azucar impalpable: 1 Taza

Agua: Cantidad necesaria

Masa

Pomelos confitados: A gusto

Manteca: 300 g

Leche: Cantidad necesaria

Huevos: 8 Unidades

Almendras: 1/2 Taza

Higos cristalizados: 1 Taza

Levadura: 40 grs.

Pasas de Uva: 1/2 Taza

Nueces: 1/2 Taza

Extracto De Malta: 10 g

Azucar: 200 grs.

Harina 0000: 1 k

Sal: 10 g

Agua de azahar: 1 cdas.

Naranjas confitadas: A gusto

Almendras garrapiñadas: 1/2 Taza

Castañas de caju: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Masa de pan dulce

- Forme sobre la mesada una corona con la *harina*, espolvoree los bordes con sal y coloque en el centro azúcar, el extracto de *malta*, los huevos, la *levadura*, agua de azahar y la leche, integre los ingrediente con las manos y luego amase durante 20 minutos, transcurrido este tiempo incorpore la *mantequilla*, que no este fría ni pomada, siga amasando hasta lograr una textura lisa y homogénea.
- Extienda luego la masa con las manos y espolvoree con las almendras, las almendras garrapiñadas, las nueces y las castañas de *cajú* groseramente picadas, las pasas de uva, los higos, las naranjas y *pomelo* confitados previamente picados, amase nuevamente para que las frutas secas se integren en la masa
- Deje reposar en un lugar calido durante 2 horas aproximadamente
- Transcurrido el tiempo de reposo, desgasifique la masa, colóquela en un bowl enharinado y cúbrala con papel film, luego deje reposar en la heladera durante 8 horas aproximadamente.

Budín de algarroba

- Tamice ambas harinas y colóquelas en un bowl.
- Coloque la *mantequilla* pomada en un bowl y bátala sin dejar grumos, luego incorpore los huevos y mezcle, una vez desleídos los huevos agregue las harinas y sazone con una pizca de sal, mezcle bien.
- Vierta la preparación en un molde para budín previamente enmantecado y enharinado
- Cocine en horno precalentado a 150°C durante 45 minutos a 1 hora.

Glaseado

- Coloque en una *cacerola* agua bien caliente, el azúcar impalpable y el *jugo* de *limón*, mezcle bien.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y corte la masa fría en porciones de 250g, realice bollos y colóquelos dentro de los moldes, deje levar nuevamente en un lugar calido durante 3 horas.
- Cocine los panes en horno precalentado a 170°C.
- Una vez frío el budín desmóldelo y corte en porciones.
- Bañe los panes dulces ya fríos con el *glaseado* bien caliente.

Presentación

- Decore la superficie de los panes dulces con frutas secas.
- Presente el budín en una fuente.

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