

# Pan Dulce y Pan dulce con frangipane

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Fermento

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Leche tibia:** 1 Taza

**Levadura:** 100 grs.

### Glacé de limón

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 2 Unidades

### Masa

**Cognac:** 50 cc

**Ralladura de limón:** 2 Unidad

**Huevos:** 8 Unidades

**Frutas secas:** 750 grs.

**Harina 000 cernida:** 1 y 1/2 kg

**Extracto De Malta:** 2 cda.

**Azucar:** 400 grs.

**Ralladura de naranja:** 2 Unidades

**Leche tibia:** 2 Tazas

**Manteca:** 200 grs.

**Agua de azahar:** Cantidad necesaria

### Pan dulce con frangipane

**Manteca a temperatura ambiente:** 400 grs.

**Huevos:** 5 Unidades

**Ron:** 50 cc

**Harina:** 50 grs.

**Almendras procesadas en polvo:** 250 grs.

**Azucar impalpable:** 250 grs.

## Preparación de la Receta

## Para el Pan dulce :

- Poner la *levadura* desmenuzada en un bowl, espolvorear con el azúcar y disolver con la leche tibia.
- Batir en un bowl grande la *manteca* con el azúcar hasta formar una *crema*.
- Agregar la ralladura de *limón*, el agua de azahar, el extracto de *malta*, el coñac, la leche y el fermento.
- Una vez incorporado agregar los huevos de a uno.
- Agregar *harina* poco a poco hasta que se empiece a formar una masa que se desprenda de los bordes del bowl.
- Una vez formada la masa, retirar de la batidora, colocar en un bowl, cubrir y dejar *leudar* 1 hora.
- Cuando haya duplicado su volumen, desgasificar, e incorporar las frutas secas.
- Dividir la masa en tres, formar bollos y colocarlos en moldes de pan dulce. Hacerles un corte en cruz en la superficie.
- Dejar *leudar* 1 hora más.
- Luego pintar con *huevo* sin tocar los cortes.
- Cocinar en el horno precalentado moderado por 50 minutos.
- Hacer un glase con el *jugo* de *limón* y el azúcar impalpable.
- Una vez cocidos sacarlos del horno y bañarlos con el glase de *limón*.

## Para el Pan dulce con frangipane :

- Mezclar la *manteca* con el azúcar y las almendras procesadas.
- Agregar los huevos de a uno, la *harina* y el *ron* y continuar mezclando.
- Enfriar en la heladera.
- Cuando la masa del pan dulce ya tiene la fruta incorporada dividirla en bollos iguales.
- Estirar cada bollo formando rectángulos con la mano y distribuir por encima 1/3 de la cantidad de **frangipane**.
- Enrollarlos y acomodarlos luego en cada molde de metal o de papel.
- Cocinar en el horno precalentado moderado por 50 minutos.
- Hacer un glase con el *jugo* de *limón* y el azúcar impalpable.
- Una vez cocidos sacarlos del horno y bañarlos con el glase de *limón*.

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