

# Pan dulce

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Azucar:** 150 grs.

**Manteca pomada:** 100 grs.

**Harina 0000:** 300 g

### Esponja

**Agua tibia:** 125 cc

**Azucar:** 1 cdita.

**Levadura:** 50 grs.

**Harina 0000:** 200 g

### Glase

**Azucar impalpable:** 200 grs.

**Clara:** 1 Unidad

### Relleno

**Avellanas:** 100 g

**Huevo para pintar:** 1 Unidad

**Castañas de caju:** 100 g

**Almendras:** 100 g

**Nueces:** 100 g

## Preparación de la Receta

### Esponja

- Disuelva la *levadura* en el agua tibia y el azúcar.

- Coloque el *harina* en un bowl y añada la *levadura* una vez disuelta.
- Mezcle hasta integrar
- Tape y deje reposar durante 30 minutos.

## Glase

- Coloque en un recipiente la clara junto con el azúcar impalpable
- Mezcle.

## Amasijo

- Coloque en la mesada el *harina* en forma de corona.
- Luego coloque la *manteca* en el centro junto con los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla.
- Mezcle hasta integrar y amase.
- Añada luego la esponja y amase nuevamente.

## Relleno

- Estire las masa solo con las manos y vierta las frutas secas
- Amase.
- Deje levar durante 1 hora tapado y en un lugar cálido.

## Armado

- Espolvoree el pilotin con *harina* y coloque la masa dentro, deje levar nuevamente y pinte con *huevo*.
- Cocine en horno a 160°C
- Durante 40 minutos.

## Presentación

- Retire y pinte con el glase.

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