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 160ºC
- Durante 40 minutos.

Presentación

- Retire y pinte con el glace.

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