

Pan madrileño

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Huevo: 6 Unidad

Sal fina: 1/2 cdita.

Ralladura de limón: 1 cda.

Azucar: 250 grs.

Manteca: 200 g

Harina 0000: 600 g

Cubierta

Pasta de almendras: 250 grs.

Coco rallado: 100 grs.

Crema pastelera: 150 g

Esponja

Leche: 50 cc

Levadura: 50 grs.

Harina 0000: 30 g

Relleno

Helado de almendra: 1 cda.

Helado de frutilla: 1 cda.

Helado de limón: 1 cda.

Preparación de la Receta

Esponja

- En la mesa de trabajo haga una corona con el *harina*.

- En el centro coloque la *levadura* y la leche
- Integre poco a poco.
- Amase hasta lograr un bollo tierno
- Coloque dentro de una bolsa plástica y lleve a un bowl con agua tibia (35°C) hasta que duplique su volumen.

Amasijo

- En una batidora agregue la *manteca* templada, el azúcar, el *harina*, la sal, la ralladura de limón, la esponja y los huevos
- Retire y amase sobre la mesa de trabajo enharinada.
- Deje levar en lugar tibio durante una hora o hasta que doble su volumen.
- Amase y forme un bollo, deje levar nuevamente.
- Pinte con *huevo* batido y cubra con la mezcla de pasta de almendras.
- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno caliente (180 C) durante 20 a 25 minutos.
- En la base corte un triángulo, ahueque y rellene con el helado.
- Cierre con el triángulo.

Cubierta

- En un bowl mezcle la pasta de *almendra* con la *crema* pastelera, el coco y las claras.

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