

# Pan Frutto

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Masa

**Azúcar:** 150 Gramos

**Esencia de naranja:** c/n A gusto

**Huevos:** 300 Gramos

**Levadura fresca:** 20 Gramos

**Polish:** 125 Gramos

**Esencia De Limòn:** c/n A gusto

**Harina:** 500 Gramos

**Esencia De Vainilla:** c/n A gusto

**Mantequilla:** 150 Gramos

**Sal:** 10 Gramos

### Relleno y Cubierta

**Azúcar:** 1 kg

**Harina:** 50 Gramos

**Nueces:** 300 Gramos

**Clara de huevo:** 250 Gramos

**Esencia De Vainilla:** c/n A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa

- Colocar el polish en una batidora y mezclar lentamente con la *harina*, los huevos, la *levadura* restante, sal (siempre alejada de la *levadura*), azúcar y las esencias de *limón*, *naranja* y *vainilla*
- Por último la *manteca* pomada.
- Colocar la masa en una mesa enharinada y hacer un bollo.
- Dejar descansar en una placa.

### Relleno y Cubierta

- Mezclar en un bowl las nueces picadas, la *harina*, azúcar con las claras de *huevo*

- Agregar esencia de vainilla
- Unir con la ayuda de una espátula.
- Estirar la masa con la ayuda de un palote y rellenar con la mezcla
- Hacer un rollo y cortar
- Colocar de a 3 bollos en una budinera o 6 en una placa para horno sobre papel *manteca*
- Dejar *leudar*.
- Colocar el relleno sobrante sobre la mezcla ya descansada y llevar a un horno a 170° por 20 a 25 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panfrutto>