# Pan Frutto



Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

### Masa

**Azucar**: 150 Gramos
**Esencia de naranja**: c/n A gusto
**Huevos**: 300 Gramos
**Levadura fresca**: 20 Gramos
**Poolish**: 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

**Azucar**: 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 poolish 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**