# Presnitz (Pan dulce del friuli)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Masa

**Azucar**: 80 grs.
**Huevos**: 3 Unidades
**Sal**: Una pizca
**Harina**: 500 grs.
**Manteca**: 250 g
**Grapa**: 1 cda.

### Relleno

**Piñones**: 30 g
**Avellanas**: 60 g
**Manteca**: 35 g
**Grapa**: Cantidad necesaria
**Galletas dulces**: 100 g
**Azucar**: 60 grs.
**Nueces**: 60 g
**Pasas de Uva**: 60 grs.

### Varios

**Manteca derretida**: Cantidad necesaria
**Azucar impalpable**:

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Remoje las pasas de uva en agua y luego escurra bien.
- Derrita la *manteca*.
- En un mortero machaque por separado las nueces, piñones y avellanas.
- Corte las galletas en trozos y remoje con grapa.
- Incorpore las pasas de uva remojadas, nueces, piñones, avellanas, azúcar, la *manteca* derretida y mezcle bien.

## Masa

- Bata la *harina* con sal, la *manteca* blanda, el azúcar y la grapa.
- Incorpore los huevos uno a uno y termine de mezclar.
- Aplane la masa, envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

## Armado

- Estire la masa sobre un lienzo enharinado hasta obtener una lámina de 2 mm de espesor.
- Coloque el relleno en el extremo de la masa, enrolle con la ayuda del lienzo y recorte los excesos de masa.
- Selle los bordes, enrolle en forma de espiral, disponga en una placa previamente enmantecada y enharinada y pincele la superficie con *manteca* derretida.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de presnitz y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/presnitz-pan-dulce-del-friuli**