

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 180° 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>