

# Stollen relleno con almendras y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Sidra demi - sec:

### Esponja

Leche: 250 cc

Harina: 300 grs.

Levadura: 100 grs.

### Masa

Nuez Moscada: A gusto

Harina: 300 grs.

Esencia de almendras: 2 Gotas

Manteca: 500 g

Ron: 30 cc

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Cardamomo: A gusto

Azucar: 100 grs.

Huevos: 2 Unidades

Sal: 1 g

Esencia De Vainilla: A gusto

Ralladura de naranja: 1 cda.

Ralladura de limón: 1 cda.

### Relleno

Azucar: 70 grs.

Chocolate semi amargo: 300 g

Polvo de Almendras: 100 grs.

Pasas de uva rubias: 300 g

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Manteca: 100 g

Ron: 50 cc

# Preparación de la Receta

## Esponja

- En un bowl moje la *levadura* con la leche, incorpore el *harina* y mezcle en la batidora eléctrica.
- Deje levar tapada hasta que doble su volumen.

## Masa

- En la mesa de trabajo forme una corona con la *harina* tamizada con la sal.
- En el centro incorpore azúcar, los huevos, el *ron*, la ralladura de *limón*, de *naranja*, la esencia de vainilla y almendras, la esponja, la *manteca*, el *cardamomo* y la nuez moscada.
- Mezcle con la mano hasta integrar poco a poco la *harina*.
- Amase hasta formar un bollo de masa tierna.
- Deje reposar tapada con un lienzo hasta que doble su volumen.

## Relleno

- Remoje las pasas de uva en *ron*.
- Bata la *manteca* con el azúcar, el polvo de almendras, el almidón de maíz, el **chocolate** rallado y las pasas de uva.

## Armado

- Desgasifique y estire la masa en la mesa de trabajo enharinada en forma de rectángulo.
- Deje uno de los bordes más altos, formando un surco, acomode el relleno en el centro y comience a enrollar hasta formar el stollen.
- Doble los extremos hacia abajo y acomode en una placa.
- Pinte con *manteca* derretida y deje levar nuevamente protegida con un film.
- Antes de llevar al horno vuelva a pintar con *manteca* y cocine en horno medio (180° C) durante 45 minutos aproximadamente.
- Cuando retire del horno pinte nuevamente con *manteca* y espolvoree con azúcar impalpable.

## Presentacion

- Presente el Stollen relleno de almendras y *chocolate* en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/stollen-relleno-con-almendras-y-chocolate>