Trenza levada de frutas secas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 240 cc
Huevo: 1 Unidad
Harina: 500 grs.
Puré de papas: 200 grs.
Manteca pomada: 70 grs.
Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 120 grs.
Sal fina: Una pizca
Levadura: 30 grs.

Relleno de avellanas

Migas de bizcochuelo: 50 g
Avellanas: 150 g
Azucar: 50 grs.
Canela molida: 1 cdas.
Almendras: 150 g
Ralladura de limón: 1 cdita.
Mermelada de damascos: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en el bowl de la batidora la *harina* y realice un hueco, dentro de este incorpore una parte de la leche, la *levadura* y azúcar, deje reposar unos minutos hasta que espume.
- Coloque el puré de papas tibio en un bowl y agregue el resto de leche, azúcar, perfume con ralladura de *limón*, incorpore el *huevo* y mezcle, luego vuelque sobre la *harina* y comience a amasar
- Una vez que los ingredientes estén unidos incorpore la *manteca* y la sal, siga amasando hasta lograr una masa homogénea.

- Retire la masa del bowl y amásela sobre la mesada espolvoreada con *harina* hasta que quede completamente lisa, luego déjela reposar cubierta con papel film o un paño hasta que duplique su volumen.

Relleno de avellanas

- Triture las avellanas.
- Pique las almendras.
- Coloque en un bowl las avellanas junto con las almendras, la miga de *bizcochuelo*, la mermelada de damascos, azúcar, canela y ralladura de *limón*, mezcle y agregue agua de a poco hasta lograr una consistencia cremosa.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, desgasifíquela y luego estírela con un palo de amasar en forma rectangular hasta lograr 5mm de espesor.
- Extienda sobre la masa el relleno dejando los bordes libres, luego enrolle con cuidado para no romper la masa, con la palma de la mano aplaste dejando fino el extremo de masa donde cierra, humedezca con agua y cierre, envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante aproximadamente 1 hora.
- Luego del reposo del rollo retire de la heladera y ábralo al medio a lo largo, acomode las dos tiras con el relleno hacia arriba, una un extremo de cada tira y comience a armar la trenza.
- En un molde desmontable rectangular acomode la trenza y deje reposar hasta que duplique su volumen
- Píntela con *huevo* batido y cocine en horno precalentado a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos.
- Pasado el tiempo de cocción retire del horno, deje reposar unos minutos y desmolde.
- Pincele la trenza con brillo de damascos.

Presentación

- Corte la trenza en porciones y preséntelas en una fuente.
- Decore con almendras en bastones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trenza-levada-de-frutas-secas