

PAN DULCE DE NAVIDAD

INGREDIENTES

350 gr harina
50 gr de maicena
1 Vaso de leche tibia
50 gr levadura fresca
1 Huevo y 2 yemas
6 Cdas de azúcar moreno
400 gr de frutos secos variados (pasas de uvas sin semillas, nueces, almendras, cascaritas de limón o naranjas, frutas confitadas, etc)
½ Cda de sal fina
100 gr de mantequilla derretida
1 Cda de agua de azahar
1 Cda de esencia de vainilla
70 gr de Chocolate blanco fundido

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 180° C

Disolvemos la levadura en un vaso de leche tibia y dejamos reposar por 20 min aprox.

Batimos el huevo con las yemas, el azúcar y la crema de leche.

Tamizamos juntas la harina y la maicena y lo agregamos todo poco a poco en la mezcla de huevo, añadimos la mezcla de levadura y trabajamos bien la masa con las manos hasta que esté bien preparada.

Dejamos reposar la masa en un sitio templado hasta que duplique su tamaño.

Una vez que haya aumentado su tamaño procedemos a darle unos golpecitos para desgasificar, aplastando un poco con las palmas de la mano, luego sobre ella ponemos los frutos secos y amasamos bien tratando de integrar la fruta de manera uniforme.

Dividimos la masa en tres partes iguales, ponemos la masa en moldes para pan dulce de papel descartable, le hacemos un corte en cruz y la dejamos que aumenten su volumen durante más o menos de 2 a 2 ½ horas aprox.

Antes de meterlo al horno los pintamos cada pan dulce con una yema apenas batida con leche y esparcimos con frutos secos por la superficie del pan dulce. Lo metemos al horno a 180° C de 15-20 min, en cocción al vapor (poner fuente con agua en el piso del horno) hasta que se dore por encima y esté cocido por dentro o hacemos la prueba del palillo (insertamos un palillo y si éste sale seco está listo)

Al sacarlo del horno, lo dejamos enfriar, decoramos con el chocolate blanco fundido y una buena cantidad de frutos secos y conitadas sobre la superficie.

NOTA

Se puede sustituir las frutas confitadas por pepitas de chocolate.