



Dificultad:
Media



Porciones:
24



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	265 Kcal
Proteínas:	4.8 g
Grasa Total:	12.4 g
Colesterol:	18 mg
H. de Carbono:	33.3 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	160 mg

STOLLEN TRADICIONAL

Ingredientes

- 1 Pan de margarina de 250 g
- 1 ½ Taza de azúcar flor
- 2 Huevos
- 2 Cucharadas de miel líquida
- 1 Cucharadita de ralladura de naranja
- 1 Cucharadita de ralladura de limón
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 1 Cucharada de esencia de pan de pascua
- 3 Cucharas de ron añejo
- 3 ½ Tazas de harina
- 3 Cucharadas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 ½ Taza de leche líquida
- ½ Taza de chuño
- ½ Taza de almendras peladas y tostadas
- ½ Taza de nueces partidas
- ½ Taza de pasas sultanas
- 1 Taza de frutas confitadas

Preparación

1.- Junta la margarina con la azúcar flor dentro de un bowl y bate enérgicamente hasta conseguir una textura como una crema, añade los huevos uno a uno batiendo contantemente hasta integrarlos bien en el batido. Continúa incorporado la miel líquida con la ralladura de naranjas, limón, la esencia de vainilla y pan de pascua, así también el ron añejo. Bate nuevamente hasta integrar todos los ingredientes.

2.- Continúa agregando la harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, intercaladamente agrega la leche líquida. En este proceso aconsejamos usar las manos ya que la mezcla es muy densa para trabajarla con la ayuda de una batidora. Luego, agrega el chuño y trabaja con las manos hasta homogenizar bien la preparación.

3.- Finalmente, agrega todos los frutos secos como almendras, nueces, pasas y frutas confitadas. Remueve bien la mezcla para que los frutos queden bien dispersos. Forma una especie de pan grande alargado y acomódalo sobre una fuente o lata de horno previamente enmantecada y enharinada. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 35 minutos aproximados hasta cocer bien la preparación y dorar levemente la superficie. Una vez lista, retira del horno y deja entibiar el stollen.

Nota

Puedes preparar un almíbar simple y bañar todo el stollen apenas salga del horno, para luego espolvorear con abundante azúcar flor, con esto consigues una costra de azúcar muy característica de esta preparación.

