



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 SVELTY®
- 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 constantemente 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 SVELTY®. 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 enmantecillada 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.

