



PAN DE MANZANA CON GLASEADO

Ingredientes:

5 cucharadas de mantequilla

$\frac{3}{4}$ tazas de leche

$\frac{1}{4}$ taza de agua

5 cucharadas de mantequilla

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar

1 cucharada de levadura en polvo

3 $\frac{1}{2}$ tazas de harina de trigo

2 huevos

Relleno de manzana

225gr de mantequilla

4 tazas de manzana peladas, descorazonadas y ralladas

Nota: Es importante que las escurras en servotiallas para quitarles el exceso de agua

2 cucharaditas de canela en polvo

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar

Glaseado

2 cucharadas de mantequilla

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar morena

1 cucharada de vainilla

2 cucharadas de crema para batir

2/3 tazas de azúcar glass

½ paquete de queso crema 95gr

Precalienta el horno a 200 C.

Procedimiento:

En una sartén funde la mantequilla, agrega la leche, el agua y el azúcar. Calienta hasta que se funda la mantequilla y todo se entibie. Apaga el fuego, agrega la levadura, mezcla y tapa el recipiente por 5 minutos.

Vacia en un recipiente la harina, añade los huevos y la mezcla de leche con levadura. Trabaja la masa hasta integrar los ingredientes por completo y lograr una masa lisa y tersa (no pegostosa). Si es necesario agrega una cucharada mas de harina.

Extiende la masa en una mesa previamente enharinada en forma de rectángulo.

Puedes hacer dos rectangulos para 2 panes chico-mediano o un rectángulo para un pan grande.

Para el relleno de manzana, mezcla en un recipiente con la ayuda de un tenedor la mantequilla, la vainilla, el azúcar, la canela y por último la manzana. Esparce por la superficie de la masa. Corta pequeños rectangulos, apílalos unos con otros y enfilalos dentro de tu molde, no importa que se caigan o resbalen al quererlos parar. Repite hasta terminar de rellenar todo el molde. Tapa el recipiente y deja reposar por 30 min.

Hornea durante 45-50min o hasta que el pan quede dorado. Deja enfriar por completo antes de decorarlo con el glaseado.

Para el glaseado:

En una ollita caliente la mantequilla, con el azúcar y la vainilla. Cocina hasta que se funda por completo el azúcar. Agrega la crema para batir, mezcla y retira del fuego. Con ayuda de la batidora integra perfectamente el azúcar glass y el queso crema.

Baña el pan de manzana y deja enfriar para que se endurezca el glaseado.

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Tiempo de preparación: | 30 minutos |
| Tiempo de Horneado: | 45-50 minutos |
| Grado de dificultad: | Medio |
| Porciones: | 8-10 |