



## TRENZA GLASEADA DE CALABAZA

### Ingredientes:

3/4 leche tibia (puedes calentarla 40 segs en el micro)

1/2 cucharada levadura seca molida

3 1/2 tazas de harina de trigo

3 cucharadas de azúcar

3/4 taza de puré de calabaza

1 huevo

1 cucharada de mantequilla sin sal

1/2 cucharadita de sal

3 cucharadas de azúcar

### Relleno del pan

7 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente

1/4 taza de azúcar mascabado 1 cucharada de canela molida 1/2 cucharadita de especias (jengibre, canela, nuez moscada)

### Glaseado de canela

1 taza azúcar glass 2 cucharaditas de canela en polvo 5-6 cucharadas de crema para batir

Bate todos los ingredientes durante unos minutos para que se espese.

---

### Procedimiento:

---

Vierte en el vaso de la batidora la leche tibia con la levadura en polvo mezcla y deja reposar por 5 minutos. Agrega ½ taza de harina, 2 cucharadas de azúcar, el puré de calabaza y bate hasta integrar los ingredientes. Cubre con plástico y deja reposar por 30 minutos.

Agrega el huevo, la mantequilla, la sal y el resto de la azúcar; mezcla.

Añade poco a poco el resto de la harina de trigo y bate hasta formar una masa lisa y homogénea. Si es necesario agrega 1 ó 2 cucharadas de harina ó lo que sea necesario para evitar que la masa se pegue. Cubre con plástico y deja reposar por 1 hora para que esponje.

Extiende sobre una mesa enharinada con ayuda de un palote hasta formar un rectángulo. Esparce la mantequilla, espolvorea el azúcar, la canela y las especias.

Enrolla y corta rebanadas de 2 cm aprox. Engrasada y enharina dos moldes rectangulares. Coloca las rebanada y con cuidado jala las pares hacia el costado derecho del molde y las nones hacia el izquierdo con el fin de que se vean intercaladas y darle el efecto “trenzado”. Por último presiona ligeramente con tu mano todas las rebanadas.

Repite la operación hasta cubrir el molde 2.

Barnízalas con mantequilla derretida y hornea por 20 minutos a 180C. (Cada molde)

Retira del horno, deja enfriar y decora con el glaseado. Ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	6-8