



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.

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.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6-8