

Trenza de canela Danesa



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Bonito y rico postre tradicional nórdico

Ingredientes para 4 personas :

- Para la masa:
 - 30g de Azúcar glas
 - 120g de Leche
 - 15g de Levadura fresca de panadero
 - 1 Yema de huevo
 - 300g de Harina de fuerza
 - 1 pizca de Sal
 - 30g de Mantequilla
 - Para el relleno:
 - 50g de Mantequilla
 - 60g de Azúcar
 - 2 cucharadas de Canela molida
 - 50g de Frutos secos
 - Para la glasa:
 - 50g de Azúcar glas
 - 1 Clara de huevo
-

Preparación:

Paso 1

En un bol comenzaremos a preparar la masa echando en él el azúcar glas, la leche templada con la levadura desleída y la mantequilla, mezclando bien con unas varillas los ingredientes. Después añadimos la yema del huevo.

Paso 2

Añadimos la harina y la sal y amasamos bien hasta obtener una masa compacta, hacemos una bola y la dejamos tapada en un sitio cálido durante una hora aproximadamente mientras leva.

Paso 3

Para el relleno, en un bol añadimos la mantequilla en trocitos a temperatura ambiente, las cucharadas de canela y el azúcar, removemos con un tenedor hasta formar una pasta. Precalentamos el horno a 180°C

Paso 4

Cuando la masa haya doblado el volumen la extendemos con un rodillo en una superficie enharinada hasta formar un rectángulo de aproximadamente 40 por 50 centímetros. Pincelamos la masa de canela por toda la superficie y le añadimos los frutos secos machacados groseramente. Yo he añadido nueces, almendra crocanti y pepitas de chocolate.

Paso 5

Lo vamos enrollando hasta formar un cilindro por la parte más ancha. Con un cuchillo bien afilado cortamos a lo largo el cilindro hasta dos centímetros antes de llegar al borde para que quede unido por ahí y vamos formando una trenza procurando dejar hacia arriba la parte estriada para que se vea al hornearse. Cerramos de forma curiosa los extremos sellándolos con unas gotas de agua. Horneamos durante veinte o veinticinco minutos.

Paso 6

Para el glaseado, en un bol mezclamos con un tenedor el azúcar glas con la clara de huevo hasta formar una glasa blanquecina. Con ella pincelamos toda la superficie de la trenza justo recién salida de horno y dejamos

enfriar.