

## PAN CON SEMILLAS Y FRUTAS SECAS

Escrito por WroKeN

Lunes, 29 de Diciembre de 2008 12:36 -

---

### INGREDIENTES:

- 3 ½ tazas Harina de trigo
- 15 gr. Levadura
- ¼ taza de leche
- ¼ taza Azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 50 gr. margarina
- 1 huevo
- 1 yema

### RELLENO:

- 1 taza Castañas de cajú o almendras
  - ½ taza Semillas de Chía
  - ½ taza Azúcar
  - 1/3 Leche
  - 1 cedita Cáscara de limón rallada
  - 1 cda Jugo de limón
  - 3 cdas Margarina
- Colocar en la procesadora o licuadora las castañas, reservar un puñado, y las semillas de Chía. Picar, luego, colocar en un recipiente, agregar los restantes ingredientes del relleno y mezclar bien, con la cuchara de madera. Llevar al fuego medio/bajo por 10 min. Dejar enfriar y reservar.
- En otro recipiente, disolver la levadura en el agua tibia, agregar la leche, el azúcar, la sal, el huevo y la margarina derretida. Mezclar bien todo y de a poco agregar la harina de trigo. Amasar hasta obtener una masa suave y elástica, formar un bollo, colocarlo en un recipiente untado con aceite y cubrirlo con un paño limpio. Dejar descansar en un ambiente cálido hasta que doble su volumen, más o menos 1 1/2 h.
- Transcurrido ese lapso, encender el horno a fuego medio, para precalentarlo. Estirar la masa en rectángulo de 25 x 40 cm., con el palo de amasar. Colocar en la placa, aceitada. Distribuir el relleno en la parte central del rectángulo, añadir las castañas restantes. Cerrar la masa cubriendo todo el relleno. Hornear aproximadamente durante 40 minutos.