



## INGREDIENTES:

- **Pasta de almendras:**
- 100 gramos de glasé
- 120 gramos de almendras molidas
- 20 gramos de clara de huevo
- **Stollen:**
- 100 gramos de almendras crudas
- 450 gramos de harina de fuerza
- 1 dado de levadura prensada, fresca de panadería (40 gramos)
- 1 huevo
- 1 pellizco de sal
- 120 gramos de leche a temperatura ambiente
- 200 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gramos de pasta de almendras
- 200 gramos de pasas sin semillas
- 50 gramos de naranja confitada troceada
- 50 gramos de fruta confitada troceada
- 40 gramos de ron
- 80 gramos de mantequilla fundida
- 50 gramos de azúcar glasé

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar glasé y las almendras y programe **10 segundos a velocidad 6**.
2. Añadir la clara y programar **14 segundos a velocidad 6**. Retirar del vaso y reservar en

un recipiente hermético o envuelto en un film transparente.

3. Ponga las almendras en el vaso y programar **5 segundos, velocidad 6**. Retire del vaso y reserve.

4. Vierta en el vaso la harina, la levadura, la mantequilla, el huevo, la sal y 100 gramos de pasta de almendras y **amasar 3 minutos, velocidad espiga**. Deje reposar la masa dentro del vaso durante 30 minutos.

5. Añada las almendras reservadas, las pasas, la naranja y la fruta confitada, y el ron. Programe **2 minutos, velocidad espiga** y al mismo tiempo introduzca la espátula por el bocal y muévela para que los ingredientes se integren bien en la masa.

6. Vuelque la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina y aplástela con las manos hasta obtener un cuadrado de 30 x 30 centímetros aproximadamente, dejando uno de los laterales mas grueso, para que al doblarla tenga la misma forma característica del atollen. Doble la masa en tres partes, de tal manera que la parte mas gruesa quede arriba.

7. Ponga el atollen en una bandeja de horno con papel de hornear y deje reposar durante 30 minutos para que suba.

8. Precaliente al horno a 180 grados. Hornee el stollen durante 40 ó 45 minutos. Pincele el stollen aún caliente con la mitad de la mantequilla y deje enfriar.

Cuando el stollen se haya enfriado, pincélelo con la mantequilla restante y espolvoree con una capa de azúcar glasé.