



## Carlota de Manzana y Arándano

### Ingredientes

3 tazas	harina de trigo
3 cucharadas	azúcar
1 paquete, 7g	levadura seca activa RED STAR
1 cucharadita	sal
½ taza	leche
¼ taza	agua
2 cucharadas	mantequilla
1 cucharada	ralladura de naranja
1	huevo
1 cucharada	agua
1	clara de huevo
½ taza	azúcar
2 cucharaditas	canela molida
1 taza	manzanas, peladas y en rebanadas delgadas
1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
¾ taza	avellanas, tostadas, peladas y picadas
½ taza	azúcar en polvo
1-2 cucharadas	jugo de naranja
1 cucharadita	ralladura de naranja



### Preparación

Mezcle 1 taza de harina con los siguientes tres ingredientes de la lista; reserve. Caliente la leche, el agua, la mantequilla y la ralladura hasta que esté tibio (49°C); vacíe en un tazón grande; añada la mezcla de la harina. Mezcle a velocidad baja durante 30 segundos; añada el huevo; bata a velocidad media durante 3 minutos; vacíe y mueva en la harina restante.

Sobre una superficie enharinada amase de 5 a 8 minutos hasta que esté suave y elástica; cúbrala con un trapo húmedo y deje que esponje en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño (1 hora).

Con un rodillo extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada; enrolle para obtener un rectángulo de 38 x 30.5 centímetros. Mezcle la clara y el agua; aplique sobre la masa. Refrigere el huevo restante.

Combine el azúcar y la canela; espolvoree sobre la masa. Adorne con las manzanas, los arándanos y las avellanas. Iniciando con el lado largo de la masa, enrolle para formar un tronco; pellizque para sellarlo.

Forme un anillo, traslape y selle los extremos. Coloque hacia abajo el lado pegado en una charola para hornear engrasada. Utilice tijeras, corte el anillo desde el exterior a través de todas las capas de masa hacia dentro a 2.5 centímetros del centro. Haga 12 cortes, con 5 centímetros de separación. Enrosque ¾ de vuelta cada sección cortada para que el corte quede hacia abajo formando un molinillo. Cubra con un trapo húmedo y deje que se esponje en un lugar tibio hasta que la quede una marca después de tocar un lado (30 minutos). Barnice con la clara restante.

Hornee en el horno precalentado a 190°C por 30 - 40 minutos hasta que dore; deje enfriar.

Mezcle el azúcar pulverizada, el jugo y la ralladura de naranja; espolvoree sobre la carlota.

 12 personas

#### Valor nutricional aproximado por ración:

**Calorías:** 290 (Calorías de Grasa 22%)

**Proteínas:** 6g

**Carbohidratos:** 51g

**Fibra:** 3g

**Grasa:** 7g

**Colesterol:** 20mg

**Sodio:** 230mg