

Rocciata di mele (Rosca de manzanas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria Huevos: 3 Unidades

Harina 000: 500 g

Relleno

Azucar: 500 grs.

Limon: 1 Unidad

Canela: A gusto

Nueces peladas: 300 g

Licor de Anís: 1 Copita

Manzanas coloradas: 1 k

Cacao Amargo: 30 grs.

Pasas de Uva: 200 grs.

Varios

Almíbar liviano: Cantidad necesaria Manteca derretida: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Disponga la harina sobre la mesada en forma de corona.
- En centro agregue los huevos y un poco de agua.
- Comience a mezclar hasta formar una masa suave.
- Cubra con un film y deje descansar durante 30 minutos.

• Con la ayuda del palo de amasar abra la masa hasta llegar a un espesor de 2 ó 3 mm.

Relleno

- Remoje las pasas de uva en agua tibia y luego escurra bien.
- Pele y corte las manzanas en cubos pequeños
- Pele el limón y retire la parte blanca.
- Pique las nueces con un poco del azúcar y la piel de limón.
- Disponga en un bowl y agregue el azúcar restante, las manzanas, las pasas de uva, el *licor* de anís, la canela, el cacao y mezcle con una cuchara de madera.
- Deje reposar durante 20 minutos.

Armado

- Divida la masa en 6 partes y estire hasta formar rectángulos de 2 a 3 mm de espesor.
- Distribuya el relleno en las porciones de masa, enrolle cada una y forme una rosca.
- Acomode sobre una asadera enmantecada y pincele las roscas con manteca derretida
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Pincele con almíbar no bien salen del horno y deje bajar la temperatura.

Presentación

• Sirva las roscas en una fuente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/rocciata-di-mele-rosca-de-manzanas