

# Rocciata di mele (Rosca de manzanas)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina 000:** 500 g

**Huevos:** 3 Unidades

### Relleno

**Azucar:** 500 grs.

**Limon:** 1 Unidad

**Canela:** A gusto

**Nueces peladas:** 300 gr

**Pasas de Uva:** 200 grs.

**Licor de Anís:** 1 Copita

**Manzanas coloradas:** 1 k

**Cacao Amargo:** 30 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 rosas con *manteca* derretida
- Cocine en horno precalentado a 180° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Pincele con *almíbar* no bien salen del horno y deje bajar la temperatura.

## Presentación

- Sirva las rosas en una fuente.

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