

# Rosca con crema

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Castañas en Almibar:** 50 grs.  
**Ralladura de limón:** 1 Unidad  
**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria  
**Azúcar:** 110 grs.  
**Leche:** 130 g  
**Levadura en polvo:** 10 g

**Manteca:** 130 g  
**Pistachos:** 50 grs.  
**Almendras:** 50 g  
**Huevos:** 3 Unidades  
**Sal:** 5 g  
**Harina 0000:** 500 g

## Crema pastelera

**Leche:** 350 cc  
**Huevos:** 2 grs.  
**Crema de leche:** 150 grs.

**Almidón de Maíz:** 50 grs.  
**Azúcar:** 180 grs.  
**Chaucha de vainilla:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl los huevos, junto con la leche, el azúcar, la *levadura* y la vainilla, mezcle y añada la ralladura de *limón* y la *harina*.
- Integre todos los ingredientes y luego trabaje la masa sobre la mesada
- Una vez formada la masa, incorpore la *manteca* y amase nuevamente, hasta obtener una masa lisa y suave.
- Cubra y deje descansar

## Crema pastelera

- En un bowl mezcle el azúcar junto con el *harina* e incorpore los huevos.
- Mezcle hasta que se integren todos los ingredientes.

- En una olla, coloque la leche junto con la **crema** y la *chaucha* de vainilla, mezcle y deje hasta que rompa hervor.
- Incorpore la mezcla anterior, retire la *chaucha* de vainilla y cocine hasta que espese.
- Una vez que comienza a *hervir* cocine 15 segundos mas y retire.
- Deje enfriar en una placa, cubierta con papel film

## Armado

- Divida la masa, ya descansada, en dos y forme bollos.
- Con una de las mitades, forme una rosca y coloque sobre una placa
- Pinte con *huevo* y cubra con la *crema* pastelera.
- Coloque sobre la *crema* pastelera, las castañas en *almíbar* junto con los pistachos y las almendras.
- Amase la otra mitad y forme un rectángulo de 5 milímetros de espesor aproximadamente.
- Corte de manera triangular pinte con *huevo* y rellene con la *crema* pastelera.
- Arrolle y gire, quedando en el centro la parte mas gruesa
- Coloque sobre una placa y pinte con *huevo* batido
- Cocine en el horno a 180°, 25 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva en bandejas, las roscas de manera individual

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rosca-con-crema>