Rosca con relleno de crema de almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Leche: 200 cc
Harina 0000: 1 k
Sal: 17 g
Azucar rubio: 220 grs.
Huevos: 250 grs.
Agua: 150 cc
Levadura: 30 grs.
Limon: 1 Unidad

Baño azucarado

Jugo de Limón: 30 cc
Azucar impalpable: 200 g

Crema de almendras

Almendras: 150 g
Pasta de almendras: 300 grs.
Huevos: 50 grs.
Azucar impalpable: 80 grs.

Empaste

Manteca: 200 g
Harina 0000: 200 g

Preparación de la Receta

Amasijo

- En la mesa de trabajo haga una corona con el *harina*
- Coloque la *levadura* y el agua en su interior Diluya muy bien la *levadura*.

- Incorpore la leche en el centro con un poco de *harina*.
- Agregue los huevos, el azúcar, la sal, la escencia, la miel, ralladura y *jugo* de *limón*
- Comience a unir y amalgamar todos los ingredientes con el *harina*, del centro hacia afuera.
- Trabaje hasta obtener una masa blanda y pegajosa.
- Comience a realizar la técnica del cortado
- Con la ayuda de una espátula corte pequeños porciones de masa uniéndolas nuevamente hasta obtner un nuevo bollo.
- Repita esta operación 4 veces.
- Coloque en una bolsa y deje en lugar tibio para que leve.

Empaste

- En un bowl mezcle la *manteca* con el *harina* hasta obtener una pasta cremosa
- Coloque sobre una lámina plástica enharinada
- Aplaste hasta obtener una bloque de 1, 5 cm de espesor.
- Enfríe en la heladera.

Masa de hojaldre

- Estire con las manos el amasijo y el empaste y coloque el empaste sobre el amasijo.
- Estire con un palote en todas las direcciones hasta que quede de un groso de 1 cm.
- Haga la 1º vuelta simple en tres.
- Estire con el palote y realice una 2º vuelta simple.
- Coloque sobre una tabla enharinada, cubra con un film y deje reposar en la heladera hasta el otro día.
- Antes de utilizar, estire y realice dos vueltas simples más.

Pasta de almendras

- Pele tueste y muela las almendras.
- En un bowl mezcle las almendras con el azúcar impalpable, la pasta y el *huevo*.
- Trabaje muy bien los ingredientes hasta lograr una pasta cremosa.

Rosca

- Estire la masa bien pareja con un palote
- Empareje un extremo cortando con un cuchillo.
- Esparza la **crema** de almendras con la ayuda de una espátula larga en toda la masa hasta cubrir toda la superficie de la masa, excepto un extremo.
- Comience a enrollar la masa.
- Pincele con *huevo* el extremo sin relleno, empareje el borde cortando con un cuchillo y cierre.
- Tome el arrollado por los extremos y estire con cuidado como si fuera un elástico.
- Pincele una placa con *manteca* derretida.
- Acomode el rollo dándole forma de rosca.
- Cierre los extremos, abriendo uno de ellos y ponga dentro del otro extremo.
- Apalste con las manos y pincele con *huevo* batido.

- Haga un corte con un cuchillo filoso por toda la circunsferencia de la rosca hasta llegar a la primera capa del relleno.
- Deje estibar en lugar templado.
- Cocine en horno caliente (180º C) durante 20 a 30 minutos o hasta que se vea dorada.
- Pincele con el baño azucarado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosca-con-relleno-de-crema-de-almendras