

# Rosca de Almendras

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Brioche

**Agua:** 25 c.c.

**Harina 0000:** 500 Gramos

**Huevo para pincelar:** c/n

**Levadura fresca:** 35 Gramos

**Sal:** 7 Gramos

**Azucar:** 50 grs

**Huevos:** 250 Gramos

**Leche:** 50 c.c.

**Manteca:** 150 Gramos

### Crema de almedras

**Yemas:** 2 Unidades

**Harina de almendras:** 50 Gramos

**Pasta de almendras:** 100 Gramos

**Manteca pomada:** 50 Gramos

### Glasé

**Azucar impalpable:** c/n

**Licor de almendras:** 10 c.c.

**Queso Crema:** 10 Gramos

## Preparación de la Receta

### Brioche

- Hacer un hoyo con la *harina* tamizada sobre la mesada y en el centro incorporar la *levadura* disuelta con un poco de agua tibia.
- Añadir azúcar y mezclar los ingredientes.

- Agregar la sal, la leche y los huevos enteros de a uno.
- Incorporar amasando con las manos hasta formar un bollo.
- Golpear la masa contra la mesada hasta lograr una masa lisa, elástica y homogénea.
- Entonces agregar la *manteca* a temperatura ambiente.
- Amasar bien hasta que la *manteca* esté bien incorporada.
- Disponer la masa en un bowl, cubrir con un paño y guardarla en la heladera.
- Dejar fermentar en heladera hasta duplicar volumen.

## Crema de almendras

- Unir la *harina* de almendras con la *manteca* pomada y agregar poco a poco la pasta de almendras.
- Añadir las yemas y mezclar hasta integrar.
- Estirar la masa en forma de rectángulo, pincelar con la *crema* de almendras y salpicar con almendras repeladas trozadas groseramente.
- Envolver como si fuera un arrollado.
- Cortar el arrollado al centro, torzar tipo trenza y disponer en un molde tubular.
- Dejar *leudar* nuevamente por 45 minutos.
- Cocinar en horno a 180° C por 40 minutos.
- Terminar pincelando con glasé.

## Glasé

- Mezclar queso *crema*, *licor* de almendras y de a poco añadir azúcar impalpable.
- Hasta hacer un glasé fluido.

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