Rosca de Almendras

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Brioche

Agua: 25 c.c.
Azucar: 50 grs
Harina 0000: 500 Gramos
Huevos: 250 Gramos
Huevo para pincelar: c/n
Leche: 50 c.c.
Levadura fresca: 35 Gramos
Manteca: 150 Gramos
Sal: 7 Gramos

Crema de almedras

Yemas: 2 Unidades
Harina de almendras: 50 Gramos
Manteca pomada: 50 Gramos
Pasta de almendras: 100 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