Rosca de pascua



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 500 cc
Azucar: 100 grs.
Yemas: 3 Unidades
Almidón de Maíz: 50 grs.
Huevos: 2 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Fermento

Harina: 300 grs.
Levadura: 60 grs.

Masa

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Manteca: 300 g
Limon: 1 Unidad
Harina: 700 grs.
Yemas: 2 Unidades
Sal: Una pizca

Varios

Huevos: 2 Unidades
Mermelada de damascos: Cantidad necesaria
Azucar:

Preparación de la Receta

Fermento

- En un bowl mezcle la leche tibia con la *levadura* y el azúcar.
- Incorpore la *harina* poco a poco.
- Deje descansar durante 10 minutos o hasta que doble su volumen.

Masa

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Forme una corona con la *harina* en la mesa de trabajo, en el centro incorpore el azúcar, la vainilla, la ralladura de *limón*, los huevos, las yemas y el fermento.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera mezclando los ingredientes con la mano.
- Agregue la *manteca* y continúe tomando la masa hasta formar un bollo de masa lisa.
- Amase durante 5 minutos y deje descansar hasta que duplique su volumen.
- Vuelva a amasar, forme un bollo y luego realice un hueco en el centro.
- Disponga sobre una placa para horno, pincele con *huevo* batido y decore con la *crema* pastelera
- Espolvoree con azúcar e inserte un *huevo* limpio en la masa.
- Cocine en horno caliente (180ª C) durante 25 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y pincele con mermelada de damascos.

Crema pastelera

- En un bowl bata los huevos con las yemas y el azúcar.
- Agregue la *harina*.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y raspe las semillas.
- En una *cacerola* caliente la leche y perfume con la vainilla.
- Cuando la leche rompa el hervor, vierta poco a poco, a través de un *tamiz* sobre la mezcla de huevos sin dejar de revolver.
- Pase a otra *cacerola*, vuelva al fuego y mezcle constantemente hasta que espese.
- Reserve cubierta por un film.

Presentación

- Sirva porciones individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosca-de-pascua-3