Rosca de pascua rellena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 85 grs.
Huevos: 2 Unidades
Ralladura de limón: 1 Unidad
Leche: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Levadura: 30 grs.

Relleno

Azucar: 80 grs.
Licor: Cantidad necesaria
Nueces ralladas: 150 g
Pasas de Uva: 100 grs.
Higos secos: 100 g
Crema de leche: Cantidad necesaria
Bizcochos molidos: 50 g

Varios

Huevo para pintar: 1 Unidad
Flores naturales: Cantidad necesaria
Glase: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara de *limón*.
- Realice una masa madre mezclando la *levadura* con una cucharadita de azúcar y un poco de agua, deje levar y reserve.
- En la mesada coloque la *harina* en forma de corona, agregue el resto del azúcar, la ralladura de *limón*, los huevos y la masa madre levada.
- Incorpore todos los ingredientes con la punta de los dedos
- Si es necesario agregue leche o agua.
- Amase hasta que la masa no se pegue a la mesada
- Haga un bollo y deje levar tapado.

Relleno

- Ralle las nueces.
- Corte los higos en cubos pequeños.
- Remoje las pasas de uva en *licor*.
- Triture los bizcochos.
- En un bowl coloque las nueces, los bizcochos, las pasas de uva, el azúcar y los higos
- Mezcle bien.
- Agregue *crema* de leche hasta formar una pasta.

Armado

- En la mesada previamente enharinada, estire la masa de *levadura* hasta lograr un rectángulo.
- Cubra con el relleno y enrolle.
- Sobre una placa enmantecada, forme una rosca y corte los bordes en forma vertical desde el medio hacia afuera.
- Pinte con *huevo* y cocine en horno mínimo.
- Retire y glaseé aún tibia.

Presentación

- Decore con flores naturales.

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