

ROSCA DE PASCUAS

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

la crema pastelera

Azúcar: 100 g

Fecula De Maiz: 40 g

Yemas: 4

Leche: 1 L

La rosca

Levadura fresca: 25 g

Azúcar: 100 g

Huevos: 2

Esencia de vainilla:

Miel: 1 Cucharada

Leche tibia: 200 ML

Harina 000: 500 g

Sal:

Ralladura de limón:

Manteca pomada: 80 g

para decorar

Almibar:

Azúcar granulada:

Cerezas al marraschino:

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol la *levadura*, la leche tibia y el azúcar
- Dejar levar hasta que espume.
- Colocar la *harina* sobre la mesada limpia y dejar un espacio en el centro para añadir la *levadura*, los huevos, la sal, esencia de vainilla, la miel y la ralladura de *limón*
- Comenzar a integrar de a poco hasta lograr una masa pegajosa
- Luego incorporar la *manteca* pomada y continuar amasando hasta que se despegue de la mesada

- Dejar *leudar* hasta que duplique su tamaño.
- Una vez que la masa creció, colocar sobre la mesada nuevamente y realizar un agujero en el centro
- Luego llevarla sobre una fuente enmantecada y enharinada
- Se puede colocar un aro de metal en el centro para mantener el centro abierto
- Llevar a horno medio durante 10 minutos

Para la crema pastelera

- Calentar la leche sin dejar que hierva
- Aparte mezclar las yemas, el azúcar y la fécula de maíz
- Volcar la leche caliente sobre la mezcla
- Integrar y llevar a fuego nuevamente hasta espesar
- Se dejar enfriar.
- Retirar la rosca del horno y pintar con *almíbar*
- Colocar la *crema* pastelera, las cerezas y el azúcar
- Llevar a horno nuevamente hasta terminar la cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rosca-de-pascuas-2>