

Rosca de pascuas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutas confitadas: Cantidad deseada

Manteca: 125 g

Azucar: 100 grs.

Harina 0000: 500 grs.

Levadura: 30 grs.

Crema pastelera: 350 g

Ron: 25 cc

Leche: 100 cc

Ralladura de limón: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Yemas: 1 Unidades

Huevo decorado:

Esencia De Vainilla: A gusto

Miel: 125 grs.

Preparación de la Receta

- Coloque en un recipiente $\frac{1}{3}$ de la *harina* junto con la leche y la *levadura*, mezcle y deje levar a temperatura ambiente hasta que la esponja doble su volumen.
- En una batidora, utilizando el gancho, amase el resto de los ingredientes, luego añada la esponja y siga trabajando la masa hasta que quede homogénea y lisa.
- Deje levar hasta doblar su volumen, luego desgasifique y forme 2 bollos de 500gr y dejar descansar nuevamente durante 10 minutos.
- Con el codo forme un agujero en el centro, tome la rosca con las manos estirándola para hacer más grande el agujero del centro, luego coloque la rosca en una placa previamente enmantecada
- Aplaste la masa levemente y deje levar 30 minutos.
- Pinte con doradura.

Armado

- Dejar orear y decore con *crema* pastelera, frutas y azúcar granela.
- Cocine en hornear a 180° C durante 25 minutos.

Presentación

- Al enfriarse retire el *huevo* y cámbielo por uno coloreado, decorado o uno de *chocolate*

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