Rosca Festiva por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Vainilla: 1 Chaucha
Huevos: 5 Unidades
Harina: 80 grs
Azucar: 250 grs
Fecula De Maiz: 30 grs
Leche: 1 Litro

Esponja

Leche: 125 cc
Levadura: 25 grs
Harina: 100 grs

Masa

Azucar: 100 grs
Huevos: 4 Unidades
Esponja: 250 grs
Limón para su ralladura: 1 unidad
Miel: 15 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Harina: 400 grs
Manteca: 125 grs

Relleno

Almibar: c/n
Azúcar granulada: c/n
Frutas abrillantadas: c/n
Crema pastelera: c/n

Preparación de la Receta

Esponja

- En un bol mezclar *harina*, leche *levadura* y dejar levar por 30 minutos.
- Reservar.

Masa

- En un bol mezclar huevos, azúcar, esencia de vainilla, ralladura de *limón* y la esponja.
- Mezclar, añadir *harina* y amasar.
- Agregar *manteca* y seguir amasando hasta obtener una masa suave y homogénea.
- Tapar y dejar reposar por 25 minutos.
- Cortar los bollos (500 gramos), tapar y dejar reposar nuevamente.
- Luego marcar un orificio en cada bollo, agrandar el orificio para que quede del mismo espesor en toda la circunferencia.
- Colocar en una placa enmantecada, pintar con doradura y dejar levar hasta duplicar volumen.
- Decorar con *crema* pastelera y llevar a horno 180 ºC por 45 min dependiendo del tamaño.
- Una vez salida del horno, decorar con azúcar granulada, fruta abrillantada y *almibar*

Crema pastelera

- Calentar la leche con la mitad del azúcar.
- Tamizar fécula y *harina*.
- Luego unir el resto del azúcar, huevos, *harina* y fécula.
- Agregar la leche caliente en sobre la preparación anterior.
- Llevar a ebullición y cocinar suavemente sin dejar de batir hasta espesar.
- Retirar la *crema* pastelera de la olla y dejar enfriar en fuente con papel film en contacto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosca-festiva-por-juan-manuel-herrera