

Rosca Torzada

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para la masa:

Manteca: 180 g

Harina 000: 5 Tazas

Pasta de avellanas: Cantidad necesaria

Miel: 1/4 Taza

Huevos: 3 Unidades

Leche tibia: 1/3 Taza

Leche: 1 Taza

Levadura seca: 10 g

Para la pasta de avellanas:

Cacao Amargo: 1 Taza

Avellanas peladas y tostadas: 2 Tazas

Chocolate con leche: 1/2 Taza

Aceite Vegetal: 1/2 Taza

Azucar impalpable: 2 Tazas

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Elaboramos la masa

Para ello

- Mezclamos 10 g de *levadura* seca con 1/3 de taza de leche tibia
- Revolvemos hasta disolver y reservamos.
- En un bol mezclamos la taza de leche y los huevos batidos ligeramente
- Incorporamos la *manteca* muy pomada, la taza de miel y mezclamos todo.
- Incorporamos a la mezcla de leche y *levadura* 1 cucharadita de extracto de vainilla.

- Unificamos ambas preparaciones e incorporamos de a poco 5 tazas de *harina* 000 y trabajamos con una espátula hasta obtener un bollo.
- Trasladamos la masa a una superficie plana y trabajamos con las manos espolvoreando con *harina* extra si es necesario hasta obtener un bollo liso.
- Llevamos a un bol y dejamos levar hasta que duplique el volumen.
- Una vez que el bollo levó, desgasificamos, espolvoreamos con *harina* y estiramos con un palote dándole forma rectangular
- Untamos con la pasta de avellanas y cacao toda la masa.
- Arrollamos, damos forma de anillo y pasamos a una placa con papel *manteca*.
- Dejamos levar otra vez hasta que duplique el volumen, pintamos con *huevo* y llevamos al horno a 180° por 25 minutos.
- Servimos con frutas secas variadas.

Para la pasta de avellanas

- Licuamos 2 tazas de avellanas peladas y tostadas
- Luego, incorporamos 2 tazas de azúcar impalpable, ½ taza de *chocolate* con leche fundido y continuamos licuando.
- Añadimos una pizca de sal y ½ taza de aceite vegetal en forma de hilo mientras continua procesando.
- Mezclamos todo bien, agregamos 1 taza de cacao amargo y terminamos de licuar bien hasta lograr una pasta untable.
- Llevamos a frío hasta usar.

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