Roscas con Crema Pastelera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Vainilla: c/n A gusto
Azucar: 200 Gramos
Azúcar granulada: c/n A gusto
Harina 000: 500 Gramos
Higos de almíbar: 300 Gramos
Leche: 150 c.c.
Mantequilla: 250 Gramos
Naranjas de ombligo: 500 Gramos
Agua: 500 c.c.
Azucar: 500 Gramos
Crema pastelera: 1 kg
Harina 0000: 500 Gramos
Huevos: 220 Gramos
Levadura: 60 Gramos
Miel: 30 Gramos
Ralladura de limón: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Hacer la esponja mezclando 200 gr de *harina* 0000, leche a temperatura ambiente y *levadura* .
- Dejar espumar (aprox
- 20 min).
- En maquina con gancho amasador trabajar harinas, huevos, la esponja, azúcar, esencia de vainilla, ralladura de *limón* y miel, hasta integrar.
- Agregar la *mantequilla* y seguir amasando hasta formar una masa homogénea
- Dejar descansar media hora.
- Hacer un *almíbar* con agua, azúcar y cuando esté formado agregar rodajas finas de *naranja*, cocinar 5 minutos y dejar enfriar dentro del *almíbar*, reservar.
- Separar la masa en trozos de 500 gr, bollar, y dejar descansar nuevamente por 20 minutos más
- Luego un hueco en el centro y dar forma circular.
- Dejar fermentar y pintar con *huevo* y agua,
- Cocinar por 15 minutos a 170° hasta que la masa tome mínima coloración
- Retirar del horno con la ayuda de una manga colocar la **crema** pastelera, rodajas de *naranja*, higos en cuartos y volver al horno por 20 minutos más

Para finalizar al retirar del horno

- Pintar con *almíbar* de *naranja* y decorar con azúcar granulada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roscas-con-crema-pastelera