

ROSCA CASERA



Ingredientes

10 g levadura
100 cc agua tibia (aprox. 1/4 taza)
500 g Harina Cañuelas
1 cdita.sal
100 g manteca blanda
4 huevos, (reservar uno para pintar)
100 g azúcar
Ralladura de 1 limón
Esencia de vainilla

Preparación

Poner la levadura con 2 cditas. de azúcar, el agua tibia y 2 cdas de harina y mezclar.

Colocar en un bowl el azúcar, la harina, la manteca, 3 huevos, la ralladura de limón, un chorrito de esencia de vainilla y batirlo bien.

Agregar la levadura remojada y una cdita de sal. Mezclar todo muy bien y formar una masa.

Amasar bien, tapar y dejar levar hasta duplicar volumen.

Separar en 2 o 3 bollos, estirar para dar forma y poner en un molde de rosca previamente enmantecado y enharinado, uniendo una punta con la otra.

Decorar con crema pastelera y pintar con huevo las partes donde no haya crema pastelera.

Poner en el horno precalentado unos 20 min. a fuego moderado.

3 Roscas

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

Tip: Se puede decorar con chocolate, azúcar impalpable, nueces y frutos secos.