

Rosca de pascuas

Ingredientes

- 15 g de levadura instantánea Nicolini
- 8g de azúcar rubia
- 72 g de agua
- 320 g de harina Nicolini Premium
- 1 u de huevo
- 50 g de margarina Sello de Oro derretida
- 10 g de saborizante a esencia de vainilla Umsha
- 1/2 u de ralladura de limón
- 393 g de leche condensada
- 2 u de yema
- 48 g de almidón de maíz
- 1/2 Taza Frambuesas
- 48 g de finita en polvo Umsha

Rosca de pascuas

Preparación

- 1.** Para la masa, mezclar la levadura en la harina Nicolini Premium. Formar una coron y colocar en el centro, el huevo, margarina Sello de Oro, saborizante a esencia de vainilla Umsha (2 cucharaditas), ralladura de limón, y agua.
- 2.** Amasar hasta obtener una masa elástica y lisa. Tapar y dejar leudar en un lugar tibio durante 1 hora. Luego desgasificar, formar un bollo y realizar un hueco en el centro. Colocar en una bandeja enmantecada y enharinada y ubicar en el centro un bowl limpio, enmantecada y enharinada. Tapar con papel film y dejar leudar nuevamente durante 2 horas.
- 3.** Para la crema pastelera, colocar en una olla la leche condensada, agua, yemas y almidón de maíz. Cocinar hasta que rompa el hervor. Retirar, añadir el saborizante a esencia de vainilla Umsha y dejar enfriar tapada con papel film. Colocar la crema pastelera en una manga con boquilla tipo estrella. Decorar la superficie de la masa. Barnizar con huevo batido la masa y, apenas, la crema pastelera.
- 4.** Espolvorear la finita en polvo Umsha y cocinar en horno a temperatura media (180 °C) durante 30 minutos aproximadamente (si se dora mucho durante la cocción, tapar con papel de aluminio). Retirar, dejar enfriar y decorar con frambuesas y finita en polvo Umsha.

