

Cómo hacer una rosca de pascua con harina leudante

08/03/2024



La rosca de pascua con harina leudante es muy fácil de preparar, solo necesitas algunos ingredientes y ya estaría lista para disfrutar en familia o para la venta.

Para el que no lo sepa, la Rosca de Pascua es una práctica establecida durante la Semana Santa.

Esta receta hace una rosquilla grande que se puede compartir entre 12 personas. La versión normal utiliza mantequilla, pero puede sustituirse por aceite para que resulte más económica.

Ingredientes

- 2 y 1/2 tazas Harina Leudante Blancaflor (u otra marca)
- 1/2 taza [Azúcar](#)
- 50 gr. Manteca
- 1 Huevo

- $\frac{1}{4}$ taza (60 cm³) de Leche
- 1 cdta agua de Azahar (o 1/2 cdta. depende de cuánto te guste)
- 1 cdta. Esencia de Vainilla
- Ralladura de un Limón
- Huevo para pintar
- Varios: azúcar grana, guindas, higos(o con lo que te guste decorarla)
- Crema pastelera c/n (te dejo una mini receta al final)

Preparación

1- Mezcla con un tenedor la harina, el azúcar y la mantequilla derretida.

2- Añade el huevo, la leche, el extracto de vainilla, el agua de azahar y la ralladura de limón.

3- Mézclalo todo bien. Con las manos enharinadas, coge la masa y dale forma de anillo sobre una encimera enharinada.

4- Colócalo en una bandeja de horno engrasada y enharinada, pincélalo con yema de huevo batida por su superficie y bordes antes de dejarlo secar durante varios minutos.

5- Cubre el roscón con crema pastelera utilizando una manga pastelera o cucharadas antes de alisarlo.

6- Hornea la masa a temperatura alta (200°C) durante 10 minutos y luego baja a fuego moderado (170°-180°C) y cuécela 20 minutos más. Asegúrate de vigilarlo para sacarlo del horno cuando el lado sin crema esté dorado, evitando que se seque.

7- Una vez terminado, sácalo del horno y déjalo enfriar. Si lo deseas, úntalo con almíbar, espolvorea azúcar por encima y adórnalo con cerezas o higos confitados.

Crema pastelera rápida

Ingredientes

- 2 Yemas
- 1/4 litro de Leche
- 75 g de Azúcar
- 25 g de Maicena
- 1/2 cda. de Esencia de Vainilla

Preparación

1- Pon los ingredientes en una batidora y bátelos durante unos segundos, luego pásalos a un cazo y caliéntalo a fuego lento sin dejar de remover con una cuchara de madera hasta que hierva y espese.

2- Retíralo del fuego y déjalo enfriar con algo que cubra la parte superior, como papel de aluminio o film transparente.

Fuente: www.culinaryrecipes.top