

# Rosca de Pascua: la receta sencilla de Maru Botana rápida para disfrutar de un clásico en Semana Santa

04/04/2026



La rosca de Pascua es uno de los clásicos infaltables de Semana Santa en muchos países de Latinoamérica y Europa, ideal para compartir en familia. Esta versión, inspirada en la propuesta de Maru Botana, se destaca por su masa suave, esponjosa y con un leve perfume a limón, combinada con un relleno cremoso que la hace aún más especial.

## Ingredientes

- 1 kg de harina
- 300 g de azúcar + 1 cucharada extra
- 300 g de manteca blanda
- 6 huevos
- Leche cantidad necesaria

- **50 g de levadura**
- **Ralladura de 1 limón**

### **Para la crema pastelera**

- **1 litro de leche**
- **2 yemas**
- **2 huevos**
- **4 cucharadas de fécula**
- **4 cucharadas de harina**
- **Esencia de vainilla**

## **Preparación**

En un bowl amplio, combinar la **harina, el azúcar y la ralladura de limón**. Formar un hueco en el centro y sumar los **huevos, la manteca, la levadura y la leche**. Integrar bien y amasar hasta lograr una **masa lisa y elástica**. Dejar descansar en un lugar cálido durante aproximadamente **2 horas**, hasta que duplique su volumen y tome una textura bien aireada.

Para la crema, calentar la leche en una olla. Aparte, mezclar **huevos, yemas, azúcar, fécula y harina**. Incorporar un poco de leche caliente para atemperar y luego llevar toda la preparación al fuego, revolviendo hasta que espese. Perfumar con vainilla y dejar enfriar por completo antes de usar.

Dividir la masa en dos. Estirar una parte, colocar una tira de **crema** en el centro, enrollar y formar un aro. Repetir el procedimiento con la otra mitad y ubicarla en el centro. Dejar levar nuevamente unos **30 minutos** en un ambiente templado.

Pincelar con huevo, decorar con crema pastelera y llevar a horno a **180°C durante 40 a 45 minutos**, hasta que esté dorada. Dejar enfriar antes de servir y cortar en porciones para disfrutar mejor.

Fuente: Radio Mitre