

Rosquitas glaseadas: una opción fácil y económica para los mates de la tarde

30/05/2024



Las rosquitas glaseadas son un postre clásico en muchos países alrededor del mundo, sin embargo, cada región tiene su propia receta versionada de estas delicias. De hecho, en algunas culturas, se dice que su forma circular representa la unidad, la eternidad, los buenos augurios y los momentos inolvidables.

Estas sabrosas masitas son ideales para compartir en reuniones familiares o con grandes grupos de amigos, ya que son súper rendidoras y económicas. Además, gracias a su suave textura y el toque dulce del glaseado, se presentan como el complemento perfecto para una rica taza de té, café o el popular mate

argentino.

Por otro lado, vale la pena mencionar que si se sigue al pie de la letra, los ingredientes necesarios de la preparación, tiempos de reposo de la masa y la cocción en el horno, quedan perfectas como si fueran de panadería. Además, si le querés dar un toque especial, éxito la posibilidad de personalizar el glaseado con ralladura de limón, naranja o lo que más te guste.



Ingredientes para las rosquitas glaseadas:

Para la masa:

- 500 g de harina común o tipo 000.
- 100 g de azúcar.
- 10 g de levadura seca o fresca.
- 2 huevos.
- 100 ml de leche.
- 50 g de manteca, margarina o grasa.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- Sal.

Para el glaseado:

- 250 g de azúcar común o impalpable.
- 1 clara de huevo.
- 1 cucharada de jugo de limón.



Prepara un glaseado con solo 3 ingredientes y decora las rosquitas en fácil pasos.

Paso a paso de la preparación:

1. Para empezar, en una ollita o recipiente, derretir la manteca con una pizca de sal. Mientras esto sucede, activar la levadura con un poco de agua y azúcar en caso de que sea gresca o sumar en la harina en caso de ser seca.
2. Mezclar la harina con el azúcar y la levadura. Agregar los huevos, la leche, la manteca derretida y la esencia de vainilla. Integrar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea que quede con consistencia

lisa y suave. Dejar reposar la masa tapada con un paño durante 30 minutos.

3. Formar pequeñas bolitas, aplastar un poco y hacer un hueco en medio. Colocarlas en una bandeja de horno que debe estar previamente enmantecada o aceitada. Hornear las rosquitas a unos 180 °C durante 15-20 minutos o hasta que estén bien doradas.
4. Mientras esperas que se cocinen, es momento de realizar el glaseado que baña a las masitas. Si tenés azúcar común, vas a tener que triturar los granos con una minipimer o procesadora. En el caso de que tengas tipo impalpable, saltar este paso.
5. Añadir una cucharada de jugo de limón y la clara del huevo. Batir a velocidad media hasta que quede una mezcla homogénea y el azúcar se deshaga por completo. Cuidado con que no quede ningún resto de yema de huevo. Para lograr una textura más seca, agregar una cucharada de azúcar impalpable sin batir.
6. Cuando saques las rosquitas del horno, pasarlas por el glaseado de ambos lados. Dejar de lado hasta que el baño quede condensado, es decir, seco. Si le querés dar un toque diferente, le podés sumar unas grajeas de colores o chips de chocolate.

Fuente: Crónica