

- Rosca de brownie -



INGREDIENTES

Para la rosca:

440 G DE HARINA DE TRIGO

100 G DE LECHE

2 CUCHARADITAS DE EXTRACTO DE VAINILLA MOLINA

2 HUEVOS

20 G DE COCOA POSTRELICIOSO

30 G DE AROMA DE AZAHAR

5 G DE LEVADURA SECA

6 G DE SAL

50 G DE AZÚCAR

35 G DE MIEL

RALLADURA DE DOS NARANJAS

80 G DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

Para el glaseado:

40 ML DE AGUA

100 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

75 G DE CHOCOLATE NEGRO EN TROCITOS

SPRINKLES

PROCEDIMIENTO

Para la rosca:

1. MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES, EXCEPTO LA MANTEQUILLA. AMASA DURANTE 5-10 MINUTOS, CUANDO LA MASA COMIENZE A VERSE LISA, AGREGA LA MANTEQUILLA EN DOS PARTES. AMASA HASTA QUE SE INTEGRE POR COMPLETO.

2.

FORMA UNA BOLA CON LA MASA, PONLA EN UN BOWL ENGRASADO, TÁPALA Y DÉJALA QUE DOBLE SU VOLUMEN.

3. UNA VEZ QUE HAYA FERMENTADO, DESGASIFICA LA MASA APRETÁNDOLA CON LA MANO Y DIVIDE EN PORCIONES DE MASA IGUALES.

4. HAZ BOLITAS Y ENGRASA UN MOLDE DE CORONA CON SPRAY DESMOLDANTE. TEN EN CUENTA QUE LAS BOLITAS TRIPlicARÁN SU VOLUMEN INICIAL, HAZLAS PEQUEÑAS Y DALES BUEN MARGEN DE SEPARACIÓN UNA DE OTRA.

5. DEJA FERMENTAR HASTA QUE DOBLEN EN VOLUMEN.

6. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.

7. CUANDO EL ROSCÓN HAYA FERMENTADO, PÍNTALO CON HUEVO BATIDO. HORNEA HASTA QUE ESTÉ LISTO, APROXIMADAMENTE POR 20 MINUTOS. DEJA TEMPLAR DENTRO DEL MOLDE Y UNA VEZ TEMPLADO DEJA ENFRIAR POR COMPLETO ENCIMA DE UNA REJILLA.

Para el glaseado:

1.

HIERVE AGUA CON AZÚCAR. RETIRA DEL FUEGO Y AÑADE TROCITOS DE CHOCOLATE.

2. BATE Y PERMITE QUE EL CHOCOLATE SE FUNDA EN EL ALMÍBAR. ESPERA A QUE TEMPLE UN POCO.

3. CON EL GLASEADO AÚN CALIENTE PERO NO EN EXCESO, BAÑA EL ROSCÓN.

1. INMEDIATAMENTE CUBRE CON LOS SPRINKLES PARA QUE SE QUEDEN PEGADOS.