

Roscas con Crema

Ingredientes

Esponja

Harina	150 gr.
Leche	100 cm ³
Levadura	25 gr.

Amasijo

Harina	350 gr.
Leche	30 cm ³
Huevos	3
Azúcar	110 gr.
Sal	5 gr.
Ralladura de limón	1/2
Vainilla <i>Emeth</i>	c/n
Margarina <i>Emeth</i>	130 gr.

Crema Pastelera <i>Emeth</i>	c/n
Higos <i>Emeth</i>	c/n
Cerezas <i>Emeth</i>	c/n
Azúcar granulada	c/n

Elaboración

Esponja

Amasar la harina con la leche y la levadura.
Colocar en bolsa de nylon y dejarla fermentar al doble.

Amasijo

Hacer una corona con la harina, colocar todos ingredientes en el interior.
Mezclarlos de a poco junto con la harina menos la margarina *Emeth* para masas y batidos.
Luego incorporarle la esponja ya fermentada. Amasar hasta lograr una masa lisa y suave.
Luego agregarle la margarina *Emeth* para masas y batidos, seguir amasando hasta que se integre bien. Dejarla descansar durante 5 minutos. Luego cortar piezas de 250 gramos, bollarlas, dejar descansar 5 minutos. Armar una corona o rosca y estibarlas en bandejas enmantecadas.
Llevarla a la cámara de fermentación, dejarla fermentar.
Luego pintar con huevo, dejarlo secar y colocarle la crema pastelera *Emeth*, cerezas e higos *Emeth* y llevar al horno. Cocinar a 180°C durante 25 á 30 minutos.
Cuando sale del horno agregarle azúcar granulada en forma de lluvia.

NOTA: El azúcar granella también se puede colocar antes de llevar al horno