



Rosco casero

Ingredientes - Para 8 persona(s)

- 250 g de *Harina de reposteria*
- 3 Ud. de *Huevos*
- 1 Ud. de *Yogurt Griego*
- *Aceite*
- *Azúcar*
- *Raspadura de limón*
- *Levadura Royal*
- *Margarina*

Preparación

Paso 1 - Batir los huevos

Separar las claras de los 3 huevos, y montarlas a punto de nieve en un recipiente suficientemente grande, donde puedan añadirse el resto de los ingredientes.

En recipiente aparte, mezclar las yemas de los huevos, incorporando una medida de azúcar.

ATENCIÓN: La medida a utilizar tanto para el aceite como para el azúcar, será la del propio envase de yogurt que utilizaremos para la elaboración de este rosco.

Paso 2 - Mezclar y añadir la harina

Una vez las claras en punto de nieve y las yemas con el azúcar mezclado, uniremos, a estas, una medida de aceite, el yogurt y la raspadura de limón.

Cuando tengamos estos ingredientes bien unificados, añadir despacio la harina y la levadura (se ha usado un sobre y medio) y amasar hasta conseguir que la masa uniforme.

Paso 3 - Preparar la olla

Untaremos cuidadosamente con mantequilla las paredes de esta olla especial para rosco y espolvorearemos con harina el fondo con el fin de evitar que se pueda enganchar.

Paso 4 - Cocción y desmolde

Verteremos la masa obtenida de la mezcla de todos los ingredientes y, con la olla tapada y los orificios de respirar en la posición que se indica en la foto, pondremos a fuego bajo durante aproximadamente 60 minutos.

Pincharemos con un palillo de madera largo cuando lleve unos 45 minutos. Cuando el palillo



Recetus - Rosco casero

Tu comunidad de cocina
recetus.com

salga limpio y seco es señal inequívoca de que se ha llegado al punto de cocción deseado. Una vez frío el rosco ya podemos desmoldarlo.

Con la medida de azúcar indicada, no sale excesivamente dulce, por lo que si se desea puede añadirse un cuarto de medida más de envase de yogurt.

Este rosco es ideal para tomar en el desayuno o como postre, acompañado de un buen café.