

Rosca de garibaldi



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 ½ tazas harina

1 cucharadita polvo para hornear

1 taza mantequilla

1 taza azúcar

7 piezas Huevo San Juan®

1 cucharada ralladura de naranja

1 taza mermelada de chabacano

½ taza agua

1 taza grajeas o chochitos de azúcar

Preparación

1. En un bowl, cierne la harina y el polvo para hornear. Reserva.
2. Bate la mantequilla hasta suavizar, agrega el azúcar y bate hasta que se disuelva, añade las piezas de Huevo San Juan® uno por uno y la ralladura de naranja.
3. Coloca la mezcla en un bowl y ve agregando de forma envolvente los polvos, hasta obtener una masa homogénea.
4. Coloca la mezcla en un molde de rosca previamente enharinada y hornea a 180°C por 30 minutos.
5. Enfría y desmolda.
6. En un bowl mezcla la mermelada con agua para aligerarla.
7. Cubre la rosca con la mermelada y las grajeas o chochitos. Disfruta.