



Rosca marmoleada

Categoría: Postre

Un postre delicioso para disfrutar esta temporada



Preparación
70 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Harina para hot cakes
- 1 cda de Polvo para hornear
- 1 taza de Azúcar refinada
- 330 mls de Leche
- 5 pzas de Huevo
- 1 taza de Amaranto
- 1 taza de Aceite vegetal
- 1/2 taza de Mermelada de Fresa La Costeña ®
- 1/2 taza de Mermelada de Chabacano La Costeña ®
- 1 taza de Azúcar glass
- 2 cdas de Agua



Preparación

1. En un tazón y con la ayuda de una batidora de mano, mezclar la harina para hot cakes, el polvo para hornear, el azúcar, la leche, el huevo, el amaranto y el aceite.
2. Engrasar y enharinar un molde para rosca.
3. Verter la mitad de la mezcla en un molde previamente engrasado e intercalar las mermeladas de Fresa y Chabacano. Agregar el resto de la mezcla hasta llenar el molde.
4. Hornear a 180°C por 45 min. Retirar del horno y dejar enfriar. Desmoldar.
5. Disolver el azúcar glass con el agua hasta quedar espeso.
6. Bañar la rosca con el glaseado, amaranto espolvoreado y mermeladas al gusto.