

RECEITA DE ROSCA DE PASCUA

INGREDIENTES:

- 1 Kg. FARIÑA DE FORZA.
- 12 OVOS.
- 100 grs. FERMENTO PANADEIRO
- 300 grs. AZUCRE.
- 200 grs. MANTEIGA DE VACA.
- 100 grs. MANTEIGA.
- ESENCIA DE ANIS.
- SAL.

PREPARACIÓN:

Disolvemos no medio vaso de auga tépeda con sal, 50 grs. de fermento e 100 grs. de fariña, mesturándoo todo ata facer unha masa. Tápase a masa cun pano e poñémolo nun sitio cálido ata que suba e póñase espumosa (nós facémola unhas horas antes).

A esta masa (cando suba), engadímoslle o resto da fariña, o resto do fermento, a manteiga de vaca e a manteiga (previamente derretidas e que non estea moi quente), os ovos (nós botámoslle 8 ovos enteiros e 4 xemas), o azucre, a esencia de anís (un pouquiño), e un chisco máis de sal.

Mesturamos ben todos os ingredientes e amasamos ben durante polo menos 15 minutos, volvéndoa a tapar e déixase outra vez preto da calor ata que suba (mínimo 3 horas, nós adoitamos deixala toda a noite).

Novamente amasamos e facemos a rosca (nós con estes ingredientes facemos 2), déixanse repousar uns 15 minutos antes de metelas no forno (previamente quentado con calor arriba e abaixo a 180° C). Canto mais tempo estean repousando mellor, por iso

adoitan saír mais bonitas, as últimas que se metan. No momento de metelas ao forno, báñanse con ovo batido e cobrense con azucre humedecido en auga (unha gotiña de nada, non pode estar moi mollado se non, fórmase unha pedra).

O noso forno é eléctrico e coa calor de 180° tarda en cocer mais ou menos 15 min.

PD.: Ademáis do azucre pódense adornar co que se queira....guindas, froitos escarchados, etc.



E agora a ZAMPAR !!!!!