Rosca de talavera



TIEMPO
3 horas

RENDIMIENTO
1 rosca

DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

Pan:

- ◯ 3 Huevos
- ◯ 150 g Azúcar
- ◯ 120 ml Aceite de Canola
- ◯ 180 ml Jugo de Naranja natural (colado)
- ◯ Ralladura de 2 Naranjas
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO
- ◯ ½ ENCOTapa Esencia de Naranja ENCO
- ◯ ½ ENCOTapa Esencia de Naranja Mantequilla ENCO
- ◯ 220 g Harina de Trigo (todo uso)
- ◯ 10 g Polvo para Hornear
- ◯ 2 g Bicarbonato
- ◯ 2 g Sal
- ◯ Desmoldante ENCO

Glaseado:

- ◯ 200 g Leche Condensada
- ◯ 100 g Leche en Polvo
- ◯ 100 g Azúcar Glass
- ◯ Colorante en Gel ENCO Blanco, Morado y Azul Real

PROCEDIMIENTO

1. En un tazón mezcla los ingredientes líquidos, el azúcar y la ralladura de 2 naranjas.
2. Combina los ingredientes secos e incorpóralos a la mezcla en partes.
3. Engrasa un molde de rosa y vierte la mezcla.
4. Hornea a 180°C hasta que insertes un palillo en la rosca y salga seco.
5. Mezcla los ingredientes del glaseado con unas gotas de Colorante en Gel ENCO Blanco y Morado para quitarle el tono amarillo.
6. Ya fría y desmoldada la rosca, vierte el glaseado y deja secar.
7. En un plato mezcla Color en Gel Blanco y Azul Real para pintar con un pincel el estilo talavera.