la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Pascua sin mantequilla

4h · 10 raciones · 319 kcal

Ingredientes

- **1** yogur de leche de cabra
- **500 gr** harina de fuerza
- **100 ml** leche templada
- **120 gr** azúcar
- **80 ml** aove (aceite de oliva virgen extra)
- **1** huevo
- **15 gr** levadura fresca
- Ralladura de limón (solo la parte amarilla)
- Esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	**8,2 g**
Grasas	**9,5 g**
Hidratos	**50 g**
Fibra	**1,8 g**

Elaboración

1. Desmenuzar la levadura en la leche templada, mezclar bien y añadir una cucharada de azúcar y una de harina. Integrar bien y dejar reposar a temperatura ambiente unos 10 minutos.
2. Mientras, en un bol, mezclar el huevo con el aceite, la ralladura de limón y la esencia de vainilla hasta integrar.
3. Añadir la mezcla de leche que estaba en reposo y el azúcar, mezclar bien y añadir finalmente la harina tamizada.
4. Amasar unos 15 o 20 minutos, hasta obtener una masa lisa y flexible que no se pegue a las manos. Formar una bola y tapar.
5. Dejar reposar a temperatura ambiente unas 2 horas.
6. Pasado ese tiempo, dar forma de rosca y dejar reposar otra hora a temperatura ambiente.
7. Pintar con huevo batido y leche y decorar al gusto. En este caso, azúcar humedecido con unas gotas de limón y almendra laminada.
8. Precalentar el horno a 180 grados y hornear unos 20 o 25 minutos, hasta que esté dorado.
9. Dejar enfriar sobre una rejilla.

RECOMENDACIONES

Se puede sustituir el yogur de leche de cabra por un yogur de leche de vaca.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos