COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

ROSCA DE QUESO HOLANDÉS

Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 ½ tazas de azúcar
- 1 2/3 de barra de mantequilla (150 gms)
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso rallado holandés (de bola)(150 gms)
- ½ c de vainilla
- 2 tazas de harina
- 1 c polvo de hornear
- Azúcar glas para decorar

Preparación:

1. Se baten las claras de huevo con ½ taza de la azúcar hasta que quede a punto de turrón. Se apartan.

2. En otro tazón se bate la mantequilla junto con la taza de azúcar restante hasta que se acreme la mezcla. Se le agregan las yemas y se sigue batiendo hasta combinar.

3. En el vaso de la licuadora se muele la leche con el queso y la vainilla.

4. Se junta la harina con el polvo de hornear.

5. Con la batidora prendida se añade al tazón de la mantequilla la mitad de la harina, luego la mitad de la leche y se repite hasta terminar.

6. Fuera de la batidora se agregan las claras batidas a la masa, poco a poco, envolviendo con una espátula hasta combinar bien. Se vacía a un molde engrasado y enharinado y se hornea a 180ºC o 350ºF durante 40 minutos aproximadamente.

7. Una vez fría se decora con azúcar glass