

Espiral cappuccina



Elementos del invento:

Para la rosca

- 220 gr de harina de fuerza
- 8 gr de levadura fresca
- 30 gr de margarina sin sal
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de edulcorante
- 80 ml de leche desnatada
- cucharadita de lecitina de soja
- 2 cucharaditas bien llenas de café instantáneo cappuccino

Para la crema:

- 90 ml de nata
- 90 ml de leche desnatada
- 1 cucharadita de edulcorante
- 1 yema de huevo
- 12 gr de maicena
- 2 cucharaditas colmadas de café cappuccino descafeinado instantáneo

Elaboración de los elementos:

Disolvemos la levadura en la leche, una vez disuelta incorporamos la lecitina de soja. En otro recipiente ponemos la harina, el café, la margarina, el edulcorante, el huevo e incorporamos la mezcla de la leche. Amasamos y dejamos descansar durante una hora.

Preparamos la crema, disolvemos la maicena en un poco de la leche, el resto de la leche la ponemos en una olla junto con la nata y el edulcorante.

Una vez disuelta la maicena, disolvemos el café instantáneo y finalmente le agregamos la yema de huevo.

Llevamos a ebullición los ingredientes que hemos puesto en la olla y cuando hierva lo retiramos, incorporamos la mezcla de la leche y ponemos nuevamente al fuego, hasta que adquiera el espesor que deseamos para nuestra crema cappuccina.

Volvemos con la masa, ya ha levado y estiramos con un rodillos formando un rectángulo. Le extendemos la crema y enrollamos. Estiramos un poquito por los extremos y a su vez lo retorremos como si fuera una bayeta. Colocamos en el molde en el que lo vayamos a hornear para que nuevamente leve.

Después de una hora aproximadamente triplicó el volumen, pero como el aro aún quedaba grande, lo adapte a la masa. Pintamos con huevo e introducir en el horno precalentado a 200° durante unos 25 minutos.

Como no tenía mermelada de melocotón light, pinte con leche desnatada.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>