

Rosca Glaseada con Maseca

Tiempo de preparación: 90 minutos
Rinde: 1 Rosca grande para 12 personas aprox

Ingredientes

Para la rosca

- 1 taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA® Amarilla
- 6 huevos
- 180 g de mantequilla derretida
- 250 g de azúcar
- 2 cditas de polvo para hornear
- 8 elotes amarillos
- 2 pizcas de sal
- 1 taza de queso mozzarella
- Canela (opcional)

Para el glaseado

- 1 taza de azúcar glass
- 2 cdas de leche condensada
- Agua
- 1 cdita de jugo de limón

Modo de preparación

Rosca:

1. Precalienta el horno a 170 C° o 325 F°.
2. Desgrana 8 mazorcas de elote amarillo con ayuda de un cuchillo.
3. Licúa a velocidad máxima los granos de elote amarillo con el huevo hasta tener una consistencia cremosa.
4. En un tazón hondo, vierte la mezcla de la licuadora y agrega mantequilla derretida, sal, azúcar, polvo para hornear, MASECA® Amarilla y queso mozzarella.
5. Mezcla muy bien con batidor de globo hasta tener una masa homogénea.
6. Vierte la masa en un molde para rosca previamente engrasado y espolvoreado con harina para evitar que se pegue.
7. Hornea por 1 hora aproximadamente a 170 C° (325 F°) o hasta que esté dorado y al insertar un palillo en el centro salga limpio.
8. Retira la rosca del molde con ayuda de un plato grande o una base para pastel y deja enfriar a temperatura ambiente.

Glaseado:

1. Para el glaseado, bate vigorosamente en un tazón hondo el azúcar glass con la leche condensada y el jugo de limón. Deberá quedar con una consistencia espesa.
2. Vierte el glaseado sobre la rosca en forma de zigzag hasta cubrir todo el contorno, sirve rebanadas de la rosca y disfruta con una bebida caliente como un chocolate, atole, café o té.

Tip: Puedes ajustar la consistencia del glaseado con poca agua o leche.