THE J.M. SMUCKER Co

Rosca Red Velvet

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
55 mins	N/A	10	N/A

Ingredients

- **Para mezcla red velvet:**
- 1 taza de Mermelada Smucker’s de Cereza
- 2 1/2 tazas de harina
- 1/4 de taza de cocoa en polvo
- 1 cdta. de bicarbonato de sodio
- 1/4 cdta. de sal
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 1/2 cdas. de vinagre blanco
- 1/4 de taza de leche
- 1 cda. de colorante rojo
- 1 1/2 tazas de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 tazas de azúcar refinada
- 2 huevos
- 2 cdtas. de esencia de vainilla
- 1 taza de queso crema
- **Para el glaseado:**
- 2 tazas de azúcar glas
- 1 taza de queso crema
- 1/8 de taza de leche
- Cerezas para decorar

Directions

Step 1:

Precalienta el horno a 180 °C.

Step 2:

En un bowl tamiza y mezcla la harina con la cocoa, el bicarbonato, la sal y el polvo para hornear. Reserva.

Step 3:

En otro bowl mezcla el vinagre blanco con la leche y el colorante rojo. Reserva.

Step 4:

Coloca en la batidora la mantequilla hasta que se suavice, añade el azúcar y los huevos uno a uno, vierte la esencia de vainilla y mezcla nuevamente.

Step 5:

Vierte alternado poco a poco los ingredientes secos que tamizaste con anterioridad y la mezcla de la leche con el vinagre y el colorante hasta incorporar por completo y conseguir una mezcla tersa y uniforme. Reserva.

Step 6:

En un bowl mezcla el queso crema con la Mermelada Smucker’s de Cereza y coloca la preparación en una manga. Reserva.

Step 7:

En un molde para rosca engrasado y enharinado, vierte la mitad de la mezcla de red velvet, luego rellena con la preparación de queso con ayuda de la manga y cubre con más mezcla de red velvet. Hornea durante 30 minutos o hasta que esté completamente esponjosa. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.

Step 8:

Para el glaseado, en un bowl con ayuda de un batidor globo mezcla el azúcar glas, el queso crema y la leche hasta obtener un glaseado terso, vierte sobre la rosca fría y decora con cerezas.

Images

