THE J.M. SMUCKER Co

Trenza de Frambuesa

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
3 hrs 10 mins	N/A	8	N/A

Ingredients

- 510 g Mermelada Smucker’s de Frambuesa
- 60 ml de leche
- 15 gr Levadura seca
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 1/2 tazas de harina
- 3 huevos
- Sal
- 1/2 taza de mantequilla
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 yema para barnizar
- Leche para barnizar
- Frambuesas para decorar

Directions

Step 1:

En un bowl, hidrata la levadura con la leche tibia y el azúcar. Deja reposar por 10 minutos. Reserva.

Step 2:

En una batidora con aditamento de gancho, agrega la harina, los huevos, la sal y la levadura previamente hidratada, comienza a batir a velocidad medio, una vez que se haya integrado, agrega la mantequilla y continúa batiendo por 10 minutos. Coloca la masa en un bowl cubre con plástico adherente y reposa en refrigeración por 2 horas.

Step 3:

En un bowl, mezcla Mermelada Mermelada Smucker’s de Frambuesa con la fécula de maíz. Reserva.

Step 4:

Precalienta el horno a 180 °C.

Step 5:

En una superficie limpia y enharinada, extiende la masa con ayuda de un rodillo hasta tener un grosor de 2 cm, agrega la mezcla de mermelada y extiende sobre toda la superficie de la masa, dejando un espacio de 3 cm, enrolla la masa y con ayuda de un cuchillo haz un corte vertical sobre el rollo dejando un margen de 5 cm, con ayuda de tus manos forma una trenza.

Step 6:

Coloca la masa sobre un molde para pan de caja y hornea por 50 minutos a 180°C.Retira del horno, deja enfriar y reserva.

Step 7:

Decora con frambuesas ¡Disfruta con una taza de café americano!

Images

