THE J.M. SMUCKER Co

Rosca de Selva Negra

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr 45 mins	N/A	8	N/A

Ingredients

- 1/2 taza de Mermelada Smucker’s de Cereza
- 4 piezas de huevo
- 1 taza de mantequilla derretida
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de leche
- 3 tazas de harina tamizada
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1/2 cda. de bicarbonato de sodio
- 1 taza de cocoa
- 1/3 de taza de licor de cereza
- 1/2 taza de cerezas negras, para decorar
- Romero, para decorar

Directions

Step 1:

Licúa durante cinco minutos el huevo, la mantequilla, el azúcar, la leche, la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la cocoa a velocidad media, hasta que todos los ingredientes se hayan integrado y obtener una mezcla homogénea y lisa.

Step 2:

Precalienta el horno a 180 °C. Posteriormente, vierte la mezcla en un molde para rosca, previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180 °C por 45 minutos, aproximadamente.

Step 3:

Mientras dejas enfriar un poco, mezcla el licor de cereza y la Mermelada Smucker’s de Cereza en un bowl y barniza la rosca con una brocha.

Step 4:

Decora la rosca con glaseado blanco y cerezas negras.

Images

