

## Receta de la Rosca de San Marcos

### INGREDIENTES:(para una rosca de 6 a 8 raciones)



HARINA	1 KG.
AZUCAR	150 GR.
MANTECA DE CERDO	150 GR.
LEVADURA DE PANADERIA	50 GR.
ANIS EN GRANO	50 GR.
AGUA	¼ l.(aproximadamente)
HUEVO COCIDO	3 UND.
YEMA DE HUEVO	1 UND.
SAL	1 GR.

### ELABORACION:

Colocar la harina en forma de volcán encima de la mesa.

A continuación incorporar el agua tibia, la manteca, el azúcar, la levadura y la sal; mezclar con las yemas de los dedos con cuidado de no romper el volcán.

Después, remover mezclando la harina poco a poco, hasta formar una masa compacta y homogénea.

Para hacer la forma de rosco, introducir 2 dedos en el centro de la masa y hacerla girar, hasta que se quede como un roscón, adelgazar una parte del rosco dejándolo deforme, en forma de bolso, introducir los huevos cocidos y con un trozo de la masa hacer unos palitos para hacer una cruz encima que evitará que se muevan.

Dejar fermentar la masa hasta que alcance el doble de volumen, pintar con la yema del huevo y espolvorear de anís en grano.

Cocer al horno a 220º durante 20 min.