RECETA

ROSCA CAJETA

Ingredientes:

(1 porción)

- 640 g Rosca extrahúmeda
- 350 g Ganashe Cajeta Chantilly®

Decoración:

- 110 g Ganashe Cajeta Chantilly®
- 5 g de nuez

Procedimiento:

1. Colocar Ganashe Cajeta Chantilly® en la superficie de la rosca con ayuda de una espátula y embetunar dando un acabado rústico.
2. Con ayuda de una duya rizada (no. 58) realizar 8 rosetones de Ganashe Cajeta Chantilly® y colocar nuez granillo esparcido en la superficie.

Tip: Manipula el Ganashe Cajeta Chantilly® con ayuda de una espátula miserable para obtener una consistencia más suave y untable.