

RECETA

# ROSCA CHOCOLATOSA



## Ingredientes:

(1 pieza, 10 personas)

- 160 g Top Cream Chocolate (batido)
- 500 g Rosca de chocolate
- 4 g Mermelada de fresa

## Procedimiento:

1. Con ayuda de una bolsa o manga pastelera colocar una duya rizada (No. 5) y realizar bombones de crema en la superficie de la rosca jalando hacia el centro con una cuchara.
2. Colocar mermelada en los surcos formados por la cuchara.

Tip: Puedes partir la rosca por la mitad y rellenarla con Top Cream Chocolate.