

Rosca de queso con zarzamora



Tiempo de
preparación

80 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Disfruta de esta rosca de queso con zarzamora baja en grasa, con todo el sabor que mereces disfrutar, sin culpa y fácil de preparar, ideal para un antojo saludable.

- 3 tazas de requesón.

- 1 taza de claras de Huevo San Juan.

- 2 tazas de yoghurt griego.
- 1 1/2 tazas de harina.
- 2 cucharadas de esencia de vainilla.
- 1 taza de azúcar.
- 1 1/2 tazas de zarzamoras

Cantidades necesarias de:

- Ralladura de limón.
- Zarzamoras para decorar
- Limón amarillo cortado en rodajas para decorar.

Preparación

1. En un bowl, mezcla con ayuda de un batidor el requesón con el yogurt, agrega poco a poco la harina e integra hasta tener una preparación homogénea.
2. En un bowl, bate las Claras de Huevo San Juan® con el azúcar hasta tener un punto de turrón. Reserva.
3. Mezcla las claras a la preparación del requesón de manera suave y envolvente para no bajar la mezcla, una vez integradas agrega las zarzamoras .
4. Vierte en un molde de rosca previamente enharinado y engrasado y hornea por 35 minutos a 180°C. Deja enfriar y desmolda.
5. Decora con zarzamoras y rodajas de limón.