

# 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.