

- ROSCA DE REYES -



INGREDIENTES

PARA LA MASA DEL DECORADO:

¼ DE TAZA DE MANTEQUILLA

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

½ TAZA DE HARINA

PARA LA ROSCA DE REYES:

2 TAZAS DE HARINA

2 CDAS DE LEVADURA SECA

2 CDAS DE LECHE EN POLVO

□ DE TAZA DE AZÚCAR

¼ DE TAZA DE AGUA (TIBIA)

70 G DE MANTEQUILLA (SIN SAL)

2 HUEVOS

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 PIZCA DE SAL

PARA LA DECORACIÓN:

ATE DE COLORES

CEREZAS

PROCEDIMIENTO

1. PRIMERO MEZCLA EN UN BOWL TODOS LOS INGREDIENTES PARA HACER LA MASA DEL DECORADO.
2. TRASPASA TU MASA A PAPEL FILM, REFRIGÉRALA UNOS MINUTOS Y RESERVA.
3. AHORA TOCA EL TURNO DE LA ROSCA. MEZCLA EN LA BATIDORA LA HARINA Y LOS INGREDIENTES SECOS, EXCEPTO LA SAL.
4. AÑADE EL RESTO DE LOS INGREDIENTES Y AMASA UNOS 20 MINUTOS.

5. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
6. PARTE LA MASA EN DOS Y EXTIENDE EN UNA MESA PREVIAMENTE ENGRASADA HASTA FORMAR UN CHURRO DE MASA.
7. TRANSFIERE A UNA BANDEJA Y DALE LA FORMA DE ROSCA.
8. PINCELA CON HUEVO PARA DARLE COLOR CUANDO SE HORNEE.
9. DECORA TU ROSCA CON TIRAS DE MASA, ATE Y CEREZAS. DEJA LEUDAR HASTA QUE ALCANCE EL DOBLE DE SU TAMAÑO ORIGINAL.
10. HORNEA DE 30 A 35 MIN. RETIRA TU ROSCA DEL HORNO Y DEJA QUE ENFRÍE.