

- Relleno para Rosca de Reyes -



INGREDIENTES

400 G DE CREMA PARA BATIR

1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1/4 DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

50 G DE QUESO CREMA

1/4 DE TAZA DE LECHE

6-8 MINI ROSCAS DE REYES

CONEJOS DE CHOCOLATE (MISMA CANTIDAD QUE LAS ROSCAS)

CHOCOLATE SEMIAMARGO PARA DECORAR

SPRINKLES PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. BATE LA CREMA CON BATIDORA ELÉCTRICA Y AGREGA POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO MIENTRAS SIGUES BATIENDO.
2. AÑADE LA COCOA POSTRELICIOSO Y BATE UN POCO MÁS.
3. INCORPORA EL QUESO CREMA A LA MEZCLA (PUEDES CORTARLO PARA INTEGRARLO MÁS FÁCILMENTE) Y BATE A VELOCIDAD ALTA HASTA QUE LA CREMA ESTÉ FIRME. SI LA CONSISTENCIA DE TU RELLENO ES MUY ESPESA, PUEDES AGREGAR $\frac{1}{4}$ DE TAZA DE LECHE.
4. PASA LA MEZCLA A UNA MANGA PASTELERA CON UNA DUYA DE ESTRELLA #32, PUEDES COLOCAR LA MANGA DENTRO DE UN VASO PARA DARLE SOPORTE Y QUE SEA MÁS FÁCIL LLENARLA.
5. CORTA LAS MINI ROSCAS POR LA MITAD.
6. COLOCA EL RELLENO CON LA MANGA PASTELERA SOBRE LA MITAD INFERIOR DE LA ROSCA Y DESPUÉS CÚBRELA CON LA OTRA MITAD.
7. DERRITE EL CHOCOLATE SEMIAMARGO EN EL MICROONDAS, EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS Y ÚSALO PARA DECORAR. SI LO DESEAS PUEDES COLOCARLO EN UNA MANGA PASTELERA O EN UNA BOLSITA Y HACER UN CORTE MUY PEQUEÑO PARA OBTENER UN HILO FINO DE CHOCOLATE.
8. AGREGA AL CENTRO DE LA ROSCA UN CONEJO DE CHOCOLATE Y ESPOLVOREA CON SPRINKLES.