

- Rosca de Reyes rellena -



INGREDIENTES

Ingredientes:

- MINI ROSCAS DE REYES (10-12)
- JERINGA
- RELLENO

Ingredientes para el relleno de vainilla:

- 2 1/4 DE TAZAS DE LECHE
- 3 YEMAS DE HUEVO

- 3/4 DE TAZA DE AZÚCAR
- 1/4 DE TAZA DE FÉCULA DE MAÍZ
- UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA
- UNA CUCHARADA DE CANELA

PROCEDIMIENTO

1. BATE EN UN BOWL EL AZÚCAR CON LAS YEMAS DE HUEVO HASTA QUE BLANQUEEN.
2. AGREGA LA FÉCULA DE MAÍZ Y CONTINÚA BATIENDO. RESERVA.
3. EN OTRO BOWL, MEZCLA LA LECHE, CANELA Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA. CALIENTA A FUEGO MEDIO.
4. UNE AMBAS MEZCLAS, CALIENTA Y BATE HASTA QUE ESPESE.
5. CON UNA JERINGA, HAZ ORIFICIOS POR DEBAJO DE LAS MINI ROSCAS.
6. INSERTA EL RELLENO EN LA JERINGA Y RELLENA CADA ORIFICIO.

NOTA: PONER EL RELLENO MIENTRAS ESTÁ CALIENTE PARA QUE PASE FÁCILMENTE POR EL PAN.