

- Galletas de rosca de reyes -



INGREDIENTES

Ingredientes:

Para la masa:

180 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

60 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

240 G DE HARINA

2 CDTAS DE RALLADURA DE NARANJA

MONITOS HORNEABLES AL GUSTO

Para la costra de azúcar:

2 CDAS DE MANTECA VEGETAL

4 CDAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

Para decorar:

□ DE TAZA DE CHOCOLATE DE COLORES DERRETIDO

SPRINKLES DE COLORES

PROCEDIMIENTO

Procedimiento:

Para la masa:

1. MEZCLA CON UNA BATIDORA LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.
2. CUANDO ESTÉN BIEN INTEGRADAS, AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y AÑADE POCO A POCO LA HARINA, REVOLVIENDO PARA INTEGRARLO TODO.
3. AGREGA LA RALLADURA DE NARANJA Y BATE DE NUEVO, CUANDO ESTÉ BIEN INTEGRADA, AMASA CON LAS MANOS O CON UNA ESPÁTULA HASTA FORMAR UNA BOLITA DE MASA.
4. ENVUELVE LA MASA EN PLÁSTICO DE COCINA Y REFRIGERA DURANTE 15 MINUTOS. SI AL SACARLA DEL REFRIGERADOR LA MASA SE SIENTE ARENOSA, RETIRA EL PLÁSTICO DE COCINA Y LLÉVALA AL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS HASTA QUE ESTÉ MANEJABLE.
5. CORTA UN PEDAZO DE MASA Y ESCONDE UNO DE LOS MONITOS HORNEABLES, LUEGO DALE FORMA OVALADA.
6. COLOCA GALLETAS CON FORMA DE ROSCA EN UNA BANDEJA PARA HORNEAR PREVIAMENTE ENGRASADA Y CON PAPEL PARA HORNEAR.

Para la costra de azúcar:

1. MEZCLA LA MANTECA VEGETAL Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA QUE SE INTEGREN BIEN Y SE FORME UNA BOLITA DE MASA.

2. CORTA PEDACITOS Y DALES FORMA DE ROLLITOS APLANADOS, PARA QUE NO SE DERRITA LA MASA EN TUS MANOS PUEDES MOJARLAS CON AGUA FRÍA Y EVITA TRABAJARLA DURANTE MUCHO TIEMPO.

3. COLOCA LOS ROLLITOS A TU GUSTO EN CADA GALLETA, PUEDES PONER 4 COMO EN LAS ROSCAS TRADICIONALES.

4, CONGELA LAS GALLETAS DURANTE MEDIA HORA Y DESPUÉS HORNEA A 180 °C DURANTE 20 MINUTOS.

5. SÁCALAS DEL HORNO Y COLÓCALAS SOBRE UNA REJILLA.

Para decorar:

1. DERRITE EL CHOCOLATE DE COLORES Y VIÉRTELO EN UNA MANGA PASTELERA, SI NO TIENES UNA A LA MANO PUEDES USAR UNA BOLSA RESELLABLE.

2. COLOCA EL CHOCOLATE ENTRE LOS ESPACIOS DE LA COSTRA DE AZÚCAR Y AGREGA SPRINKLES AL GUSTO.