

- Rosca de Reyes -



INGREDIENTES

Para el pan:

4 TAZAS DE HARINA DE TRIGO Y UN POCO MÁS PARA ESPOLVOREAR

½ TAZA DE AGUA TIBIA

1 SOBRE 2 ¼ CUCHARADITAS DE LEVADURA SECA ACTIVA (7 GRAMOS)

¾ DE TAZA DE AZÚCAR

3 HUEVOS GRANDES + 3 YEMAS DE HUEVO MEZCLADAS CON 2 CUCHARADAS DE LECHE

UNA PIZCA DE SAL

1½ CUCHARADA DE EXTRACTO DE NARANJA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1½ BARRA DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA EXTRA PARA EL MOLDE Y PARA LA MASA REPOSADA

RALLADURA DE UNA NARANJA

Para la decoración:

¾ DE TAZA DE HARINA PARA TODO USO

1 YEMA DE HUEVO

6 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS

FRUTOS SECOS: HIGOS, NARANJA CONFITADA, ATE DE MEMBRILLO CORTADO EN TIRAS Y/O CEREZAS

1 HUEVO BATIDO PARA EL GLASEADO DEL PAN

1 CUCHARADA LECHE

AZÚCAR BLANCA PARA ESPOLVOREAR EL PAN

4 MUÑEQUITOS DE PLÁSTICO

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EL AGUA TIBIA EN UN TAZÓN Y ESPOLVOREA LA LEVADURA; MEZCLA CON UN TENEDOR HASTA

QUE SE DISUELVA. DEJA REPOSAR DE 10 MINUTOS.

2. AGREGA ½ TAZA DE HARINA Y BATE; CUBRE EL RECIPIENTE CON UN PLÁSTICO Y DEJA REPOSAR POR 25 MINUTOS.
3. EN UN TAZÓN GRANDE, MEZCLA LOS INGREDIENTES SECOS: HARINA, AZÚCAR Y SAL. DESPUÉS AGREGA LOS HUEVOS, LAS YEMAS MEZCLADAS CON LA LECHE, EL EXTRACTO DE NARANJA, VAINILLA MOLINA, LA RALLADURA DE NARANJA Y LA MANTEQUILLA. BATE HASTA INTEGRAR TODO.
4. AGREGA LA MEZCLA DE LEVADURA A LA MASA Y CONTINÚA BATIENDO O UTILIZA TUS MANOS PARA MEZCLAR.
5. ENHARINA UNA SUPERFICIE Y COLOCA LA MASA, AMASÁNDOLA HASTA QUE QUEDE SUAVE, HÚMEDA, ELÁSTICA (NO PEGAJOSA).
6. ENGRASA UN BOWL GRANDE CON MANTEQUILLA Y COLOCA LA MASA, CUBRIÉNDOLA CON UN PLÁSTICO (TAMBIÉN ENGRASADO). DEJA REPOSAR 1 HORA Y MEDIA.

Para la decoración:

1. BATE LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR GLASS.
2. AGREGA LA HARINA Y LA YEMA DE HUEVO HASTA FORMAR UNA PASTA HOMOGÉNEA.
3. ENHARINA DE NUEVO UNA SUPERFICIE PLANA Y AMASA LIGERAMENTE UNA SEGUNDA VEZ.
4. COLOCA LA MASA EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR (ENGRASADA CON MANTEQUILLA) Y DALE LA FORMA DE ROSCA.

5. CUBRE CON UN PLÁSTICO Y DEJA REPOSAR 45 MINUTOS.
6. BARNIZA TU MASA CON LA MEZCLA DE HUEVO, COLOCA LOS FRUTOS SECOS Y ESPOLVOREA CON AZÚCAR.
7. HORNEA DURANTE 10 MINUTOS A 375°F (190°C); DESPUÉS REDUCE LA TEMPERATURA A 350°F (180°C).
8. RETIRA LA ROSCA DEL HORNO, DEJA ENFRIAR UN POCO Y COLOCA LOS MUÑECOS DENTRO DEL PAN YA HORNEADO.
9. ACOMPAÑA CON LECHE Y DISFRUTA.