

- Rosca de reyes gluten free -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE EXTRACTO DE VAINILLA MOLINA
- 250 GRAMOS DE HARINA DE ARROZ
- 250 GRAMOS DE AZÚCAR
- 6 PIEZAS DE HUEVOS
- 250 GRAMOS DE MANTEQUILLA
- 3 ML DE EXTRACTO DE AZAHAR
- 5 GRAMOS DE RALLADURA DE NARANJA

- 3 GRAMOS DE RALLADURA DE LIMÓN
- 50 GRAMOS DE ACITRÓN ROJO
- 50 GRAMOS DE ACITRÓN VERDE
- 50 GRAMOS DE ACITRÓN BLANCO O AMARILLO
- 30 GRAMOS DE HIGOS EN ALMÍBAR

PROCEDIMIENTO

1. CERNIMOS LOS INGREDIENTES SECOS EN UN BOWL.
2. CON UN BATIDOR DE GLOBO BATIMOS LAS YEMAS CON 3/4 PARTES DEL AZÚCAR HASTA BLANQUEAR.
3. FUNDIMOS MANTEQUILLA Y CUANDO ESTÉ FRÍA Y LÍQUIDA INCORPORAMOS A LAS YEMAS DE FORMA ENVOLVENTE.
4. AGREGAMOS LOS POLVOS YA CERNIDOS Y MEZCLAMOS.
5. BATIMOS A PUNTO DE TURRÓN LAS CLARAS CON EL RESTO DEL AZÚCAR E INCORPORAMOS EN LA MEZCLA EN CONJUNTO CON 1 CHORRITO DE EXTRACTO DE VAINILLA MOLINA Y EL DE AZAHAR.
6. HORNEAMOS A 170 °C DURANTE 30 MINUTOS APROXIMADAMENTE. CUIDANDO DE NO ABRIR EL HORNO.
7. RETIRAMOS DEL HORNO, DESMOLDAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR.
8. DECORAMOS CON LOS ACITRONES E HIGO.
9. POR ÚLTIMO TERMINAMOS DE DECORAR CON MERENGUE Y CREMA BATIDA (ESTO ES DEL GUSTO DE CADA PERSONA).