- Rosca de Reyes de chocolate y vainilla -

INGREDIENTES

Para preparar la levadura:

1 cucharadita de levadura

1 cucharadita de harina

1 cucharadita de azúcar

 de taza de leche tibia

Para la masa:

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

1 cucharadita de ralladura de naranja

Una pieza de huevo

Una yema

1 ½ taza de harina

¼ de taza azúcar

Pizca de sal

Media barrita de mantequilla sin sal (45 g)

Para la cobertura:

1 taza de harina

1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso

1/2 taza y 2 cucharadas de manteca vegetal, a temperatura ambiente

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

1 cucharada generosa de Cocoa Postrelicioso

Una pieza de huevo batido para barnizar

PROCEDIMIENTO

Para preparar la levadura:

1. Mezcla en un recipiente la leche, la levadura, la harina y el azúcar. Ponlo en un lugar sin corrientes de aire para reposar de 20 a 25 minutos, hasta que empiece a burbujear.

2. Precalienta el horno a 180 °C.

Para preparar la masa:

3. En otro recipiente, revuelve la ralladura de naranja, la yema y la pieza de huevo, la harina, el azúcar, la sal y la mezcla de levadura y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, revuelve muy bien hasta incorporar todo.

4. Cuando todo esté incorporado, amasa con tus manos por lo menos 8 minutos o hasta obtener una masa pegajosa.

5. Deja reposar la masa en un bowl por lo menos 1 hora y tapa el recipiente con plástico o con un trapo de cocina limpio.

6. Cuando haya transcurrido el tiempo, poncha con cuidado la bola de masa.

7. Forra una charola para hornear con papel encerado y coloca la masa para trabajarla y darle forma de rosca.

8. Cuando tenga la forma de rosca puedes colocar un par de muñequitos, asegúrate de que la masa pueda cubrirlo a la perfección.

Para hacer la cobertura:

9. Mezcla harina, Azúcar Glass Postrelicioso, manteca vegetal y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y revuelve con una palita hasta obtener una pasta suave.

10. Divide la pasta a la mitad, en una de ellas añade una cucharada de Cocoa Postrelicioso y mezcla para incorporarla de manera uniforme.

11. Forma bolas pequeñas con cada pasta.

12. Extiende cada bola de pasta a lo largo de la rosca y presiona para que se adhiera bien. Intercala las tiras de chocolate y vainilla.

13. Cuando estén listas, barniza con huevo.

14. Hornea la rosca durante 45 minutos o hasta que tenga un color dorado.

15. Deja enfriarla por 10 minutos en una rejilla.

16. Decora con nuez y chocolate derretido.

17. ¡Disfruta!