

- 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 1/2 TAZA DE HARINA

1/4 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!