Rosca de Reyes de chocolate y vainilla -



INGREDIENTES

PARA PREPARAR LA LEVADURA:

1 CUCHARADITA DE LEVADURA

1 CUCHARADITA DE HARINA

l cucharadita de azúcar

П	n	F	Τ	Λ	7	Λ	n	F	F		Ц	F	TI	R	T	1
11	- 17	1	- 1	Н	/	Н	IJ			l	П		- 1 1	Ш	ш	Н

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 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:
TAKA FILITAKAK LA MAJA-
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. iDISFRUTA!