

- Rosca de Reyes -



INGREDIENTES

Para la Rosca de Reyes

- 2 tazas de harina
- 2 cdas de levadura seca
- 2 cdas de leche en polvo
- ? de taza de azúcar
- ¼ de taza de agua (tibia)
- 70 g de mantequilla (sin sal)
- 2 huevos
- 2 cdas de Vainilla Molina
- 1 pizca de sal

Para la decoración y relleno

- Nueces y Chocolate

PROCEDIMIENTO

1. Para hacer la masa de la decoración, coloca en un bowl los ingredientes para cada masita, mezcla muy bien y traslada a un papel film, refrigera unos minutos y reserva.
2. Para la rosca, coloca en la batidora, la harina. Luego añade todos los ingredientes secos menos la sal, mezcla

bien usando el accesorio de gancho.

3. Añade el resto de los ingredientes y amasa unos 20 minutos o hasta que la masa esté elástica.
4. Transfiere la masa a un bowl engrasado y cubre con papel film, deja que la masa repose por unos 30 minutos aproximadamente.
5. Pre calienta el horno a 180°C.
6. Extiende la masa en una mesa previamente engrasada y estírala. Divídela en 6 partes iguales, extiende cada porción hasta formar un churro de masa, rellénalos con chocolate y nueces. Luego, transfiere a una bandeja y dales la forma de rosca.
7. Si deseas puedes pincelar en esta etapa la masa (con huevo) para darle un poco más de color cuando se hornee.
8. Estira la masita para decorar y corta tiras de masa que colocarás sobre cada rosca, deja que las rosas de reyes crezca hasta que estén del doble de su tamaño y luego hornea de 30 a 35 minutos o hasta que estén doraditas.
9. Retira del horno y deja enfriar completamente.