Rosca de Reyes

INGREDIENTES

- 1 kg de harina
- 300 g de azúcar
- 250 g de mantequilla
- 120 g de manteca vegetal
- 12 huevos
- 2 sobrecitos de levadura (22 g, 1 ½ cucharada)
- 5 cdas. de agua hervida o purificada
- 1 cda. de té de azahar
- 1 cdta. de sal
- 2 cdas. de azúcar glass
- 5 higos cristalizados en gajos para decorar
- 1 naranja cristalizada cortada en tiras para decorar
- 10 cerezas en almíbar (rojas y verdes) para decorar

UTENSILIOS

- 2 charolas para hornear
- Bolsas grandes de plástico
- Brocha para alimentos
- Cuchara cafetera
- Cuchara sopera
- Cuchillo con filo
- Flanera (para batir el huevo)
- Muñequitos para rosca de reyes
- Plástico para alimentos*
- Pocillo pequeño
- Tabla de picar
- Taza de medir
- Tazón de vidrio con capacidad de 1 l
- Tazón de vidrio con capacidad de 4 l
- Vaso de vidrio

*Puedes usar un trozo de manta de cielo de 50 x 50 cm, húmedo.

EQUIPO

- Estufa
- Tabla de amasar
- Horno

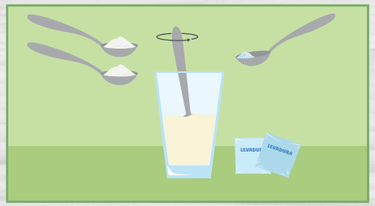
Tiempo de elaboración: 5 horas
Caducidad: 3 semanas
Rendimiento: 2 piezas grandes
Kcal: 9774
Costo: $188.66

Recomendaciones:
Es muy importante que la rosca quede delgada y muy abierta porque al hornearla crece y el centro tiende a hacerse pequeño.

Ahorra:
Al elaborar la Rosca de Reyes con esta tecnología obtienes un ahorro que va desde el 60% comparado con el producto comercial.

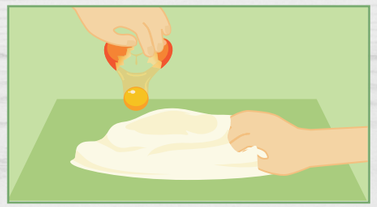
PROCEDIMIENTO

1 Calienta el agua en el pocillo. Debe quedar tan caliente como la soporte la muñeca (tal como se prueba la leche para un bebé).



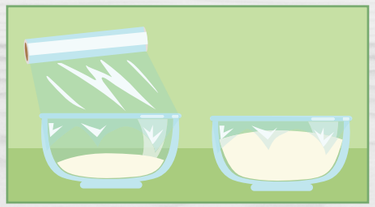
2 En el vaso de vidrio mezcla 2 cucharadas de harina, media de azúcar y la levadura. Agrega el agua caliente y agita con la cuchara. Reserva.

3 Sobre una mesa limpia o tabla de amasar forma una fuente con el resto de la harina cernida (reserva 2 cucharadas). Coloca a los lados la sal, el azúcar (reserva 2 cucharadas para espolvorear al final), la margarina cortada en trozos, 100 g de manteca vegetal (reserva 2 cucharadas) y el té de azahar.

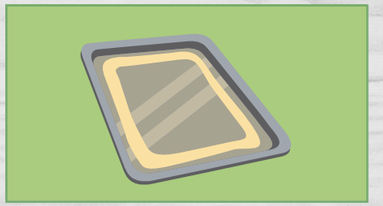


4 Comienza a mezclar con una mano a la vez que agregas los huevos uno por uno. Sigue amasando por aproximadamente 10 minutos, hasta obtener una masa manejable.

5 Agrega la mezcla de la levadura y continúa amasando y azotando la masa hasta que se despegue tanto de la mesa, o tabla de amasar, como de las manos. Debe estirarse aproximadamente 30 centímetros sin romperse.

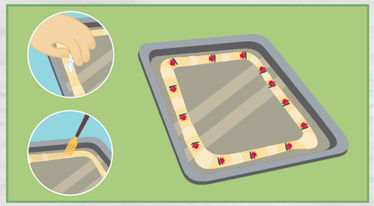


6 Coloca la masa en un tazón de vidrio, cúbrela con plástico para alimentos y déjala reposar en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño.

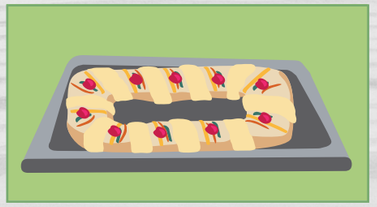


7 Pasado ese tiempo, amasa nuevamente y forma dos tiras largas y delgadas. Coloca cada una sobre charolas engrasadas y une los extremos para dar forma a las roscas. (Ver recomendaciones).

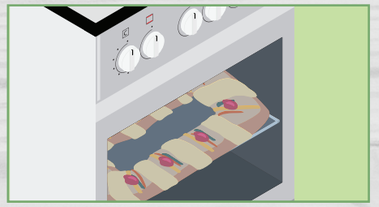
8 En el tazón de 1 l mezcla la harina que reservaste en el paso 3, con la manteca vegetal restante y el azúcar glass para formar una pasta que servirá para la decoración de las roscas.



9 Introduce los muñequitos en las roscas, barniza con el huevo batido y decora con la fruta cubierta, las cerezas y la pasta (forma tiritas y aplánalas con las manos).



10 Deja reposar las roscas decoradas hasta que dupliquen su tamaño.



11 Hornea a 200°C en la parte media del horno y deja 30 minutos o hasta que se dore.

Suscríbete a nuestro canal de YouTube PROFECO