ROSCA DE REYES

Rendimiento: 2 piezas grandes • **Tiempo de preparación:** 5 horas
Caducidad: 3 semanas

De acuerdo a la tradición, aquel a quien le toque el muñequito es elegido como "padrino", de modo que el 2 de febrero debe vestir al niño Dios, llevarlo al templo y ofrecer tamales.

Antes, los muñequitos de plástico se usaban de porcelana y mucho más tiempo atrás, se colocaban habas en la rosca, con la desventaja de que era muy fácil comerlas y se podía evitar cumplir con las obligaciones que se encomendaba a quien le tocara.

RECOMENDACIONES

- Es muy importante que la rosca quede delgada y muy abierta porque crece y el centro tiende a hacerse aún más pequeño.
- Ten cuidado de colocar la fruta de adorno justo al centro de la rosca para que al crecer no se caiga. Puedes decorar la rosca después de dejarla crecer, pero hazlo con mucho cuidado para no "poncharla".

CONSERVACIÓN

Guarda las roscas frías en bolsas de plástico y almacénalas en la alacena.

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 cucharadas de agua hervida o purificada
- 1 cucharada de té de azahar (infusión)
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar glass

Para la decoración:

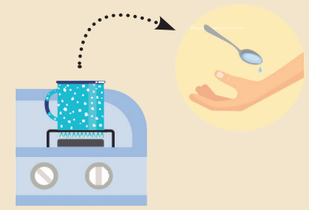
- 5 higos cristalizados en gajos
- 1 naranja cristalizada cortada en tiritas
- 10 cerezas en almíbar (rojas y verdes)

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 de plástico (6)
- Plástico para alimentos*
- Pocillo pequeño
- Tabla de picar
- Taza de medir
- Tazón de vidrio con capacidad 1 lt
- Tazón de vidrio con capacidad de 4 lt
- Vaso de vidrio

*Puedes usar un trozo de manta de cielo de 50x50 cm, húmedo

PROCEDIMIENTO



1 Calienta el agua en un pocillo a temperatura que soporte la muñeca (tal como se prueba la leche para un bebé).

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

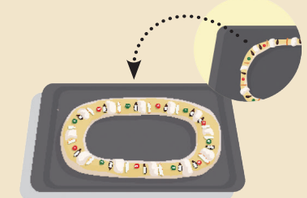
3 Sobre una mesa limpia o tabla de amasar forma una fuente con el resto de la harina cernida (reserva dos cucharadas). Coloca a los lados la sal, el azúcar (reserva dos cucharadas para espolvorear al final), la margarina cortada en trozos, 100 g de manteca vegetal (reserva dos cucharadas) y el té de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

4 Agrega la mezcla de la levadura y continúa amasando y azotando la masa hasta que se despegue tanto de la mesa como de las manos. Debe estirarse aproximadamente 30 cm sin romperse.

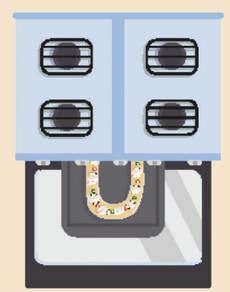
5 Coloca la masa en un tazón de vidrio, cúbrela con plástico para alimentos y déjala reposar en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño.

6 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).

7 En el tazón de 1 lt mezcla la harina que reservaste en el paso 3 con la manteca vegetal restante y el azúcar glass para formar una pasta que va servir para la decoración de las roscas. Introduce los muñequitos, barniza con el huevo batido y decora con la fruta cubierta, las cerezas y la pasta (forma tiritas y aplánalas con las manos).



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



9 Introduce en el horno caliente a 200°C en la parte media y deja cocer por 30 minutos o hasta que se dore.