

RECETA DE

Rosca de Reyes



RENDIMIENTO:
12 PORCIONES



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
60 MINUTOS



TIEMPO DE COCCIÓN:
25 MINUTOS

INGREDIENTES:

- 1 kg harina
- 260 g azúcar
- 20 g sal
- 15 g leche en polvo
- 8 huevos
- 30 g levadura
- 100 g mantequilla
- Ralladura de limón y naranja
- Fruta para decorar:
 - 50 g higos
 - 50 g naranja confitada
 - 50 g limón confitada
 - 50 g cerezas rojas

COBERTURA CRUJIENTE:

- 100 g azúcar glass
- 150 g harina
- 100 g manteca vegetal

PREPARACIÓN:

- En un tazón grande, mezcla todos los ingredientes secos. Agrega los huevos y amasa la mezcla.
- Añade gradualmente la mantequilla y la ralladura de limón y naranja. Amasa hasta que quede suave.
- Deja fermentar la masa durante 30 minutos o hasta que duplique su tamaño.
- Forma una rosca con la masa, luego barnízalo con un huevo batido para un acabado dorado.
- Decora el anillo con frutas secas y déjalo reposar durante 15-20 minutos más.

COBERTURA CRUJIENTE:

- En un tazón aparte, mezcla la mantequilla, el azúcar glass y la harina hasta lograr una masa suave y homogénea. Coloca pequeñas porciones de la cobertura en varias partes de la rosca.
- Precalienta el horno a 350°F (180°C). Una vez caliente, hornear la rosca durante 25 minutos o hasta que esté dorada.

