Rosca de Reyes

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
90 min.	12	Cenas Postres	Fácil

.

Ingredientes

60 g de levadura fresca.

500 mililitros de leche o agua tibia.

1 kilo de harina.

Ingredientes para la masa:

600 g de azúcar granulada.

14 piezas de Huevo San Juan.

15 g de sal yodatada.

2 kilos de harina.

1 kilo de mantequilla.

Ralladura de naranja al gusto o canela molida.

Frutas cristalizadas como higo y acitrón al gusto.

6 muñequitos (dependiendo del tamaño de la rosca)

1 Huevo San Juan, para barnizar.

Preparación

- Batir la mantequilla, la sal y el azúcar, hasta acremar. Agregar los huevos de uno en uno, el harina y por último incorporar la levadura y la ralladura de naranja. Batir nuevamente durante 10 minutos hasta que despegue la masa.

- Dejar reposar durante dos horas.

- Formar la rosca en una charola, colocar al interior los muñequitos de plástico, adornar con el acitrón y las frutas cristalizadas al gusto.

- Barnizar con huevo, espolvorear con azúcar.

- Hornear a 180 grados centígrados, durante 15 o 20 minutos.