

ROSCA DE REYES

» Para esta Tecnología Doméstica puedes adquirir los ingredientes en tiendas de materias primas.

Ingredientes

Para la rosca

- » 1 kg de harina de trigo cernida
- » 175 g de azúcar refinada
- » 12 g de sal
- » 220 g de mantequilla a temperatura ambiente
- » 7 huevos
- » 15 g de levadura en polvo
- » 150 ml de leche
- » La ralladura de una naranja y su jugo
- » 1 cda. de extracto de vainilla

Para decorar

- » Tiras de ate (rojas y verdes)
- » Cerezas rojas en almíbar
- » Nueces

Para la pasta de concha

- » 100 g de manteca vegetal a temperatura ambiente
- » 100 g de harina de trigo
- » 100 g de azúcar glas
- » 1 cda. de extracto de vainilla

- ⌚ Tiempo de preparación: 5 horas
- 🍳 Rendimiento: 10 piezas
- 📅 Caducidad: 2 semanas
- 💰 Costo promedio: \$300

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

** Puedes conseguirlo en tiendas de materias primas o sustituirlo con un plástico al que no se le pegue la comida.

Utensilios

- » Charolas para hornear
- » Brocha para alimentos
- » Cuchara cafetera
- » Cuchara sopera
- » Cuchillo
- » Flanera
- » Muñequitos para rosca de reyes de grado alimenticio
- » Plástico autoadherible para alimentos*
- » Rodillo para panadería
- » Polipapel para panadería**
- » Tabla de picar
- » Taza medidora
- » Tazón de vidrio con capacidad de 1 L
- » Tazón de vidrio con capacidad de 4 L



Quién es Quién en los precios

Consulta de información: del 29 de noviembre al 2 de diciembre y del 18 al 19 de diciembre de 2024 / Ciudad de México y Área Metropolitana

Procedimiento

» Elabora esta Tecnología con tu familia o amigos, pueden distribuir la compra de los ingredientes para ahorrar; además harán un producto para compartir y mantener viva una tradición.



Sobre una mesa limpia o tabla de amasar forma un volcán con la harina (reserva 100 g). Después, coloca la sal, la levadura —que no toque la sal— el azúcar, la leche y la ralladura de naranja.



Comienza a mezclar con una mano mientras agregas 6 huevos, uno por uno, añade una cucharadita de extracto de vainilla y el jugo de naranja. Continúa amasando durante unos 10 minutos, después agrega la mantequilla y sigue amasando hasta que consigas una masa manejable.



Coloca la masa en el tazón de 4 L, cúbreala con plástico autoadherible para alimentos y déjala reposar en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño.



Pasado ese tiempo, poncha la masa con el puño y divídela en porciones de 180 g. Con cada porción, forma círculos delgados y haz un hueco en el centro, amóldalos hasta que tengan forma de óvalo.



Coloca las rosas en las charolas engrasadas. Deben quedar delgadas y muy abiertas, ya que al cocerse aumentan su tamaño y el centro tiende a hacerse más pequeño.



Introduce dos muñecos en cada rosca y déjalas reposar hasta que dupliquen su tamaño.



Integra 100 g de harina, la manteca vegetal, el azúcar glas, una cucharadita de extracto de vainilla y amasa hasta formar una pasta. Después, pon la masa entre dos piezas de polipapel y con la ayuda del rodillo forma placas rectangulares y recórtalas en tiras.



Bate el huevo restante y barniza las rosas, ponles encima las tiras de pasta concha y con el cuchillo forma rombos sobre las tiras. Añade el ate, las nueces y las cerezas para complementar la decoración.



Precalienta el horno a 160°C por 10 minutos y hornea las rosas a la misma temperatura durante 30 minutos hasta que cambien de color.



Nota: Puedes colocar un molde ovalado al centro de las rosas crudas mientras las metes al horno para que no pierdan la forma al duplicar su tamaño. Si quieres hacer pasta concha de chocolate, sustituye una cucharada de harina por una de cocoa.

Si el ate, las cerezas y las nueces no te gustan dorados, puedes fijarlos con miel después de hornear las rosas.



Puedes ver esta y más Tecnologías Domésticas en nuestro canal de **YouTube Profeco TV**

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
por porción de 30 gramos	
kcal	157.8
Grasa	6.5 g
Proteína	2.7 g
Fibra	0.55 g
Carbohidratos	22.3 g
Colesterol	27.6 mg

