Rosca de reyes con chocolate caliente

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 125 g
Esencia De Vainilla: 2 Cantidad necesaria
Yemas: 3 Unidades
Harina: 450 grs.
Frutas cristalizadas: 250 g
Sal: 1/4 cdita.
Levadura fresca: 10 grs.
Azucar: 75 grs.
Huevos: 3 Unidades
Esencia de almendras: 2 cdita.

Chocolate caliente

Leche: 1 L
Chocolate semi amargo: 500 g
Chips de Chocolate: 100 g
Canela en rama: 1 Unidad

Costra

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Manteca pomada: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Azúcar glass: 200 g

Varios

Azúcar glass:

Preparación de la Receta

- Coloque la *levadura* fresca en un bowl junto con una cucharada de azúcar, una cucharada de *harina* y tres cucharadas de agua tibia, mezcle hasta disolver la *levadura*.
- Coloque en la batidora el resto de *harina*, comience a batir y agregue los huevos, el resto de azúcar, la sal, esencia de vainilla, las yemas, esencia de almendras, la *levadura* anteriormente disuelta y tres cucharadas de agua, una vez que los ingredientes estén

incorporados añada la *manteca*, siga batiendo hasta que la masa se despegue por completo del bowl, luego cubra la masa con un paño y deje reposar en un lugar calido hasta que doble su volumen.

Chocolate caliente

- Coloque en una olla de barro la *crema* de leche junto con la leche y la canela, lleve al fuego, una vez que rompa hervor incorpore el **chocolate** picado, deje reposar unos segundos y luego mezcle hasta fundirlo por completo.

Costra

- Coloque la *manteca* junto con el azúcar glass en un bowl y mezcle, luego incorpore los huevos y la esencia de vainilla, mezcle nuevamente hasta lograr una pasta homogénea.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa retire del bowl y córtela en dos partes iguales.
- Tome una de las partes, espolvoree la mesada y la masa con *harina* y estírela en forma rectangular con un palo de amasar, luego coloque sobre uno de los bordes muñequitos sorpresa y enrolle
- Disponga sobre una placa dándole forma de rosca y uniendo los extremos, pinte con *huevo* batido y decore con frutas cristalizadas a gusto, cubra con la costra y espolvoree con azúcar glass
- Deje reposar nuevamente en un lugar calido durante 3 horas, luego cocine en horno precalentado a 160°C durante 30 a 45 minutos aproximadamente.
- Proceda del mismo modo con el resto de masa.
- Una vez dorada la rosca retire del horno y córtela en porciones.

Presentación

- Sirva las porciones de la rosca en una fuente y acompañe con el *chocolate* caliente decorado con chispas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosca-de-reyes-con-chocolate-caliente