

Rosca de Reyes Rellena

Tiempo de preparación: 190 Min



Ingredientes

Decoración

Cerezas: c/n

Azúcar: 1/3 Taza

Harina: 1/3 Taza

Fruta cristalizada o abrillantada: c/n

Mantequilla: 8 cdas

Relleno

Nueces picadas: 2 Tazas

Queso Crema: 350 grs

Rosca

Azúcar blanca: 1/2 Taza

Huevos: 4 Unidades

Harina de trigo: 4 y 1/2 Tazas

Mantequilla: 150 grs

Leche: 1/3 Taza

Té de naranja: 3 cdas

Esencia De Vainilla: 1 cdita

Levadura seca: 11 grs

Naranja para su ralladura: 1 Unidad

Sal: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Mezclar en un tazón *harina*, *levadura*, azúcar, sal y la ralladura de la cáscara de *naranja*.
- Hacer un volcán sobre la mesa con la mezcla de ingredientes secos
- Agregar en el centro la leche, esencia de vainilla, té de *naranja* y los huevos uno a uno
- Mezclar con las yemas de los dedos hasta integrar.

- Agregar la *mantequilla* y continuar amasando hasta obtener una masa uniforme y elástica que se desprenda fácilmente de la mesa (esto puede tardar hasta 40 minutos).
- Engrasar un tazón con un poquito de aceite y meter la masa dentro
- Cubrir con un trapo húmedo y dejar reposar en un lugar cálido, durante 90 minutos hasta que doble su tamaño.
- Amasar la masa sobre una superficie plana enharinada, extender con el rodillo para darle forma de rectángulo
- Dividir mentalmente el rectángulo en tres partes iguales
- Colocar en el tercio la nuez picada y el queso *crema* en trocitos y muñequitos alusivos (opcional).
- Doblar los laterales que no tienen relleno hacia el centro para formar un rectángulo largo relleno
- Dar la vuelta al rectángulo para formar una rosca
- Colocar sobre una charola o fuente para horno
- Tapar con un trapo húmedo y dejar reposar durante 30 minutos.
- Barnizar la rosca con yema de *huevo*.

Para preparar la costra de dulce

mezclar con las manos las 8 cucharadas de mantequilla con el tercio de taza de azúcar

- Car y el tercio de taza de *harina*
- Hacer bolitas con la mezcla de la costra y aplastar para que queden planas y colocar sobre secciones de la rosca
- Poner trocitos de fruta cristalizada y cerezas enteras, alternando con la costra.
- Precalentar el horno a 300 ° F (150 °C) y hornear la rosca durante 20 o 30 minutos o hasta que se vea dorada
- Servir en rebanadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rosca-de-reyes-rellena>