RECOMENDACIONES.

Es muy importante que la rosca quede delgada y muy abierta porque crece y el centro tiende a hacerse aún más pequeño.
Ten cuidado de colocar la fruta de adorno justo al centro de la rosca para que al crecer no se caiga.
Puedes decorar la rosca después de dejarla crecer, pero hazlo con mucho cuidado para no “poncharla”.

CONSERVACIÓN.

Guarda las roscas frías en bolsas de plástico y almacénalas en la alacena.

¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!
ESPECIALMENTE AL QUE MENOS SABE,
MENOS TIENE Y MENOS PUEDE.

Oficinas Centrales:
Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:
9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco
Facebook: Profecooficial
YouTube: ProfecoTv
Instagram: revistadelconsumidormx

Teléfono del consumidor
(55)5568 8722 - 800 4688722

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

Tecnología Doméstica PROFECO

ROSCA DE REYES.

LA TRANSFORMACIÓN EMPIEZA CON LO QUE LLEVAS A TU MESA

ROSCA DE REYES.

Rendimiento:
- 2 piezas grandes.
- Tiempo de preparación: 5 horas.
- Caducidad: 3 semanas.

Ingredientes:
- 1 kg de harina.
- 300 g de azúcar.
- 250 g de mantequilla.
- 120 g de manteca vegetal.
- 12 huevos.
- 2 sobrecitos de levadura (22 g / 1 ½ cucharadas).
- 5 cucharadas de agua hervida o purificada.
- 1 cucharada de té de azahar.
- 1 cucharadita de sal.
- 2 cucharadas de azúcar glass.

Para la decoración:
- 5 higos cristalizados en gajos.
- 1 naranja cristalizada cortada en tiritas.
- 10 cerezas en almíbar (rojas y verdes) cortadas por la mitad.

Utensilios:
- 2 charolas para hornear.
- 2 bolsas grandes de plástico.
- 1 brocha para alimentos.
- 1 cuchara cafetera.
- 1 cuchara sopera.
- 1 cuchillo con filo.
- 1 flanera (para batir el huevo).
- 6 muñequitos de plástico.
- Plástico film para alimentos (o puedes usar un trozo de manta de cielo de 50x50 cm, húmedo).
- 1 pocillo pequeño.

¡Una tradición rica y económica!

- 1 tabla de picar.
- 1 taza de medir.
- 1 tazón de vidrio para 1 lt.
- 1 tazón de vidrio para 4 lt.
- 1 vaso de vidrio.

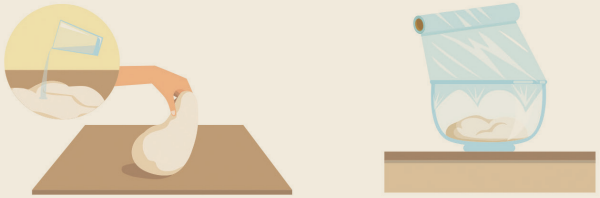
PROCEDIMIENTO.

1. Calienta el agua a temperatura que soporte la muñeca (tal como se prueba la leche de un bebé).

2. En el vaso de vidrio mezcla dos cucharadas de harina, media de azúcar y la levadura. Agrega el agua caliente y agita con la cuchara. Aparta esta mezcla.

3. Sobre una mesa limpia o tabla de amasar forma una fuente con el resto de la harina cernida (reserva dos cucharadas). Coloca a los lados la sal, el azúcar (reserva dos cucharadas para espolvorear al final), la mantequilla cortada en trozos, 100 g de manteca vegetal (reserva dos cucharadas) y el té de azahar.

4. Agrega la mezcla de la levadura y continúa amasando y azotando la masa hasta que se despegue tanto de la mesa como de las manos. Debe estirarse aproximadamente 30 cm sin romperse.



5. Coloca la masa en un tazón de vidrio, cúbrela y déjala reposar en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño.

6. Amasa nuevamente y forma dos tiras largas y delgadas. Coloca cada una sobre charolas engrasadas y une los extremos para dar forma a las roscas.

7. En el tazón de 1 lt mezcla la harina que reservaste en el paso 3 con la manteca vegetal restante y el azúcar glass para formar una pasta que va a servir para la decoración de las roscas. Introduce los muñequitos, barniza con el huevo batido, decora con la fruta y la pasta.

8. Deja reposar las roscas decoradas hasta que dupliquen su tamaño.

9. Introduce en el horno caliente a 200°C en la parte media durante 30 minutos o hasta que se dore.