



# Receta

## Cómo hacer Rosca de Reyes con Chocolate Abuelita®



### Ingredientes

1 sobre de levadura.  
1 cdita. de azúcar.  
4 cditas. de agua tibia.  
5 1/3 Tazas de harina.  
1 Taza de azúcar mascabado.  
1 Lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL®.  
3 huevos.  
2 yemas.  
Ralladura de 2 naranjas.  
2 barras y 1/4 de mantequilla.  
3 muñequitos de plástico para rosca.  
200g de Chocolate para Mesa Abuelita®.

#### Pasta de azúcar

1 Taza de manteca vegetal.  
1 Taza y media de azúcar.  
1 Taza de harina.  
1 Cdita. de polvo para hornear.  
12 tiras de ate de guayaba, cortado en tiras.  
12 tiras de ate de membrillo, cortado en tiras.  
¾ taza de higo cristalizado, cortado en cuartos.



### Horno precalentado a 180°C



### Preparación

- 1 Mezcla en un recipiente la levadura, el azúcar y el agua tibia.

2. Agrega a la mezcla la harina, el azúcar mascabado, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, 2 huevos, las 2 yemas, la ralladura de naranja y la mantequilla.
3. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Déjala reposar en un lugar tibio tapada con un trapo húmedo hasta que doble su volumen.
4. Amasa y agrega el Chocolate para Mesa ABUELITA® troceado.
5. Toma la masa y amasa suavemente para extraer el aire que se ha formado, forma una bola y con tu mano, haz un hoyo en el centro, coloca los muñequitos dentro de la masa. Moldea y estira la masa con las manos para formar la rosca y colócala en una charola engrasada. Déjala reposar en un lugar tibio tapada con un trapo húmedo hasta que doble su volumen.
6. Para la pasta de azúcar bate la manteca vegetal, el azúcar, la harina y el polvo para hornearlos.
7. Barniza la rosca con 1 huevo batido.
8. Divide la pasta de azúcar en tiras y colócala sobre la rosca junto con el ate y los higos cristalizados en forma decorativa.
9. Hornea por 25 minutos o hasta que esté dorada.

---

### *Consejo de Abuelita®*

La masa para hacer la rosca es una masa pegajosa intenta no agregar demasiada harina al momento de amasar o formarla ya que puede afectar en nuestro resultado final.

Al momento de darle forma puedes poner un aro o molde redondo engrasado para que no se cierre al momento de hornearla.