



## ROSCA DE REYES RELLENA DE CREMA BATIDA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 25 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 600 g de harina
  - 12 g de levadura en polvo
  - 150 g de azúcar
  - 10 g de sal
  - 180 g de Margarina sin sal La Villita
  - 150 ml de leche
  - 30 ml de esencia de vainilla
  - 1 naranja
  - 6 huevos (1 para barnizar)
  - 150 g de acitrón
  - 50 g de azúcar para espolvorear
  - 3 muñecos de plástico
- Para el detalle (costra) de dulce**
- 200 g de manteca vegetal
  - 200 g de harina
  - 200 g de azúcar glas
  - 10 ml de esencia de vainilla
  - 2 huevos

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a seguir la clásica receta de La Villita:

Mezcla la harina, la levadura, el azúcar, la sal y la naranja (en ralladura) y forma una masa, añade los huevos, un poco de leche y algo de esencia de vainilla.

Una vez que esté uniforme, añade la Margarina La Villita y otro poco de leche. Amasa hasta lograr una masa de consistencia elástica y colócalo en un molde, déjalo reposar hasta que doble o aumente su volumen. Empieza a darle forma a tu rosca extendiéndola con las manos y aprovecha este proceso para introducirle los muñequitos sorpresa de plástico.

Para preparar las costras de dulce que decoran la superficie de la tradicional rosca, haz una mezcla de manteca con azúcar y poco a poco ve incorporándole harina y algunas yemas de huevo. Bate hasta lograr una pasta y deja reposar por unos instantes en cualquier recipiente de plástico.

¡Ya casi terminamos! Barniza un poco la rosca con el último huevo y decora ésta con la pasta que, una vez lista, formará las costras de dulce que acompañan casa pieza, alterna con acitrón cortado para lograr el diseño final de la Roscas de Reyes.

Una vez lista tu rosca, espera que enfríe y parte por el centro, rellena con crema pastelera y ¡listo! Un sabor extra delicioso para tu Rosca de Reyes.