

Rosca de reyes de chocolate



Tiempo de
preparación

150 min.

Porciones

24

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

15 gramos de levadura seca para la masa

¼ de taza de leche para la masa (tibia)

6 tazas de harina para la masa (750 gramos)

3 cucharadas de cocoa para la masa (30 g)

1 ¼ de tazas de azúcar para la masa

2 Piezas de Huevo San Juan® para la masa

½ de taza de leche para la masa

100 Gramos de Mantequilla a temperatura ambiente

1 taza de harina para la costra, (125 g)

1 taza de azúcar glass para la costra, (125 g)

1 taza de mantequilla para la costra, (125 g)

2 Cucharadas de cocoa para la costra (fría)

c/n Mantequilla para barnizar (derretida)

c/n azúcar para decorar

¾ de taza de naranja confitada para decorar

¾ de taza de almendras fileteadas para decorar

2 tazas de crema para batir para el relleno

2 Cucharadas de café soluble para el relleno

1 Taza de chocolate amargo para el relleno

c/n Azúcar glass para decorar

Preparación

1. Precalienta el horno a 170°C.
2. Mezcla la levadura con la leche tibia y reposa por 10 minutos para hidratar.
3. Bate en la batidora la harina con la cocoa, el azúcar, las piezas de huevo San Juan® y agrega la levadura previamente hidratada, la leche y amasa hasta obtener una masa homogénea.
4. Agrega la mantequilla, bate hasta que la masa esté suave y elástica.
5. Coloca en un bowl, previamente engrasado y cubre con plástico adherente, reposa por 1 hora o hasta que duplique su tamaño.
6. Para la costra, bate la harina con azúcar glass, la mantequilla y la cocoa hasta incorporar y tener una masita firme sin trabajar demasiado. Reserva en refrigeración.
7. Sobre una superficie enharinada, retira el exceso de aire de la masa fermentada y

divide en dos. Con ayuda de tus manos forma un rollo, de aproximadamente 5 cm de grueso. Coloca sobre una charola previamente engrasada y enharinada y une los extremos para formar la rosca.

8. Fermenta por 15 minutos en un lugar cálido.

9. Barniza la rosca con mantequilla y con ayuda de tus manos forma óvalos con la masa de la costra, coloca sobre la rosca, espolvorea con azúcar, acomoda la naranja confitada y las almendras.

10. Hornea por 30 minutos y deja enfriar.

11. Para el relleno, calienta la crema para batir, agrega el café y el chocolate, cocina hasta integrar todos los ingredientes. Retira y enfría. Refrigerera hasta que esté firme.

12. Bate la crema de café con chocolate hasta que duplique su volumen, coloca en una manga con duya rizada y reserva.

13. Con ayuda de un cuchillo sierra, corta la rosca a la mita y rellena con la crema de chocolate. Decora con azúcar glass y sirve.