

## ROSCA DE MANTEQUILLA

### Ingredientes:

- 2 ½ barras de mantequilla con sal (225 gms)
- 2 tazas de azúcar (400 gms)
- 2 tazas de harina (240 gms)
- 1 ½ c de polvo de hornear
- 1 C de jugo de limón
- 1 c de vainilla
- 5 huevos
- Fruta Cristalizada al gusto (opcional)
- Monito para rosca del día de reyes

### Preparación:

1. Horno 325°F o 165°C
2. Acremar mantequilla y azúcar batiendo hasta que se incorporen bien los dos ingredientes y se vea esponjosa la mezcla. Agregar harina y polvo de hornear poco apoco. Agregar jugo de limón y vainilla, mezclando. Agregar huevos, uno a uno, mezclando siempre antes de agregar el siguiente.
3. Vaciar la masa a un molde de rosca de 25 cms de diámetro, engrasado y enharinado. Añadir los monitos si se van a usar.
4. Hornear 45 a 50 minutos hasta que al probar con un palillo salga seco.
5. Dejar enfriar 10 a 15 minutos y sacar rosca del molde y dejar enfriar.
6. Ya fría se decora si se desea con la fruta cristalizada. Si no se va a usar fruta se puede espolvorear la rosca con azúcar glas.