

Receta de Roscón de Reyes Casero

21 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana del mes de Diciembre que ya va tocando a su fin, lo hacemos con una nueva receta de una de nuestras más fieles seguidoras, se trata de un **Roscón de Reyes Casero** que nos envía **Beatriz Sánchez** desde la isla de **Mallorca**, nos recomienda prepararlo en casa porque dice que queda exquisito.

Ingredientes

- 350 gr de harina de fuerza
- 20 gr de levadura fresca de panadero
- 2 huevos
- 125 gr de azúcar
- 70 gr de mantequilla
- 3 cucharadas de leche
- 100 ml de agua
- 8 ml de agua de azahar
- 1 cucharada de ron blanco
- una pizca de sal
- frutas escarchadas
- harina para amasar, azúcar para decorar...

Modo de Preparación

1. Calienta en un cazo la leche con el agua. Pon la levadura en un bol y añade el contenido del cazo cuando esté tibio.
2. Remueve para que se disuelva la levadura y añade una pizca de sal.
3. Pon en la amasadora la harina y el azúcar. Agrega la levadura y comienza a amasar. Vierte el agua de azahar y el ron. Sigue amasando. Incorpora la mantequilla poco a poco y continúa (si no tienes amasadora, puedes hacerlo a mano).
4. Espolvorea una superficie limpia con un poco de harina. Coge la masa con las manos, amasa un poco, haz una bola, métela en un bol y deja que repose durante 1 hora y media aproximadamente para que leude.
5. Transcurrido ese tiempo, vuelve a amasar un poco y dale forma de rosco.
6. Colócalo en la bandeja del horno cubierta con papel de hornear y ponle un cuenco en el centro para que conserve la forma de rosco.
7. Píntalo con huevo y deja que leude un par de horas.
8. Si quieres meterle una sorpresa, es el momento.

Roscón de Reyes Casero

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

9. Vuelve a pintarlo con huevo. Esparce sobre la superficie un poco de azúcar y coloca las frutas escarchadas a tu gusto.
 10. Hornea a 190°C durante 20-25 minutos.
 11. Deja que se enfríe y listo!!!!
-