

Receta de Roscón de Hojaldre y Nata

06 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos la **Festividad de los Reyes Magos**, os dejo esta rica y fácil receta de **Roscón de Hojaldre y Nata**, es un postre que podéis preparar en cualquier ocasión ya que resulta exquisito para toda la familia. "Feliz día de los Reyes Magos" y que recibáis muchos regalos.

Ingredientes

- **Para el roscón:**
- Hojaldre (dos láminas redondas)
- Azúcar glas (dos cucharadas)
- Huevos (uno)
- **Para el relleno:**
- Nata para montar (500ml)
- Azúcar glas (100 grs)
- Crocante de almendras

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. Colocar una lámina de hojaldre sobre una encimera y con ayuda de algo redondo como un bol pequeño y otro grande, hacer la forma del roscón
3. Hacer lo mismo con la segunda lámina de hojaldre
4. Sobre un papel de horno poner los dos aros de hojaldre, uno encima del otro, procurando que coincidan
5. Pintar con huevo batido con ayuda de un pincel, la parte superior del hojaldre
6. Hornear unos 15/20 minutos hasta que suba y esté dorado
7. Sacar del horno y dejar que se enfríe sobre una rejilla, cuando esté frío abrirlo por la mitad con ayuda de un cuchillo fino y alargado
8. Empezar a montar la nata y a la mitad, añadir al bol el azúcar glas y seguir batiendo hasta que quede bien montada
9. Repartir la nata en una parte del roscón y espolvorear el crocante de almendras por encima de la nata
10. Cubrir con la otra parte del roscón y espolvorear todo con azúcar glas
11. Meter en el frigorífico hasta la hora de consumirlo
12. Servir acompañado de un buen café y....buen provecho!!!