

Receta de Roscón De Reyes Tradicional

05 Ene 2015



Buenos días, hoy víspera de los Reyes, os dejo esta receta por si os queréis animar a hacerla en casa, esta es una de las muchas que hay y también una de las más fáciles, espero que os guste. **Felices Reyes a tod@s!!!**.

Ingredientes

- Harina (400gr.)
- Mantequilla (100gr.)
- Azúcar (100gr.)
- Levadura (una cucharada sopera)
- Leche (250ml.)
- Huevos (tres)
- Agua de azahar (una cucharada)
- Corteza de limón rallada
- Sal
- Fruta confitada
- Muñequito para sorpresa
- Un grano de haba seco
- Nata montada

Modo de Preparación

1. Mezclar la levadura que queda en el bote con la manteca y añadir 100grs de harina en un paño de cocina,

Roscón De Reyes Tradicional

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

dejarla en sitio templado y esperar que aumente hasta el doble de su volumen En un bol, poner el resto de la harina, hacer un hueco en el centro y echar los tres huevos, el azúcar, el resto de la leche, el agua de azahar y la ralladura de limón Amasar bien toda la mezcla, hasta que quede una masa fina y añadir la mantequilla y volver a amasar Añadir la mezcla de levadura y amasar otra vez hasta que esté todo muy bien mezclado Espolvorear con harina y envolver con el paño de cocina y dejarlo reposar al menos unas dos horas Pasado este tiempo, volver a amasar y colocar encima de un papel de hornear en la bandeja del horno dándole forma de roscón Introducir el haba y la sorpresa envueltas en albal, poner las tiritas de fruta confitada y pintar toda la rosca con un pincel untado en huevo batido, espolvorear con azúcar

9 Precalentar el horno a 160 Grados y meter el roscón entre 15 y 20 minutos Abrir el roscón cuando esté frío y rellenarlo con nata montada, crema o trufa, según vuestro gusto y....Felices Reyes!!!!
