



ROSCÓN DE REYES

(1 grande o 2 pequeños)

PASOS A SEGUIR

- Rallar las pieles del limón y la naranja junto con el azúcar
- Añadir la leche y la mantequilla, mezclar 1 minuto temperatura 37º v.4 (o templar la leche previamente)
- Añadir los huevos, la levadura y el aroma de azahar y mezclar
- Incorporar la harina y la sal, mezclar y amasar 3 ó 4 minutos hasta que se forme una bola pegajosa
- Dejar subir en un lugar cálido tapado con un paño seco hasta que doble o triplique su volumen (2-3h)
 - Volver a amasar 1 minuto
- Formar una bola y meter los dedos pulgares en el centro e ir abriendo hasta formar el roscó
- Poner sobre un papel de horno y dejar subir hasta que vuelva a doblar el tamaño (45 min-1h) *Si vas a ponerle sorpresitas hazlo en este paso, antes de que suba
- Cuando haya subido, con mucho cuidado, pintar con el huevo batido y decorar con la fruta y el azúcar mojada
- Hornear 20-25 min a 180º, pon un recipiente con agua dentro del horno para que el roscón quede más esponjoso

INGREDIENTES (12 personas)

- 550 gr harina de fuerza (importante)
- 120 gr de azúcar
- la piel de 1 limón y 1 naranja
- 130 gr leche no fría
- 70 gr mantequilla
- 2 huevos enteros + 1 para pintar
- 30 gr de levadura fresca prensada
- 1 cuch pequeña de aroma de azahar
- 1 pizca de sal
- fruta y azúcar mojada para decorar

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + TIEMPO DE SUBIDA + 20 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL

FÁCIL

RETO