

Roscón de Reyes

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Harina

Temporada: Invierno

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

100 g de mantequilla
400 g de harina
0'25 L de leche
1 cucharada de levadura
1 limón rallado
1 cucharada de agua de azahar
100 g de azúcar
Fruta confitada
Sal

Preparación

- Disolver el sobre de levadura en 4 cucharadas de leche templada. Añadir 100 g de harina y mezclarlo hasta conseguir una masa. Tapar con un trapo de cocina y dejar en reposo hasta que crezca su volumen.
- En un bol poner el resto de la harina, hacer un hueco en el centro y echar en él 3 huevos, el azúcar, el resto de la leche, el agua de azahar y el limón rallado. Amasar todo hasta obtener una masa fina. Incorporar la mantequilla y seguir amasando.
- Unir las masas obtenidas y amasar hasta que esté todo muy bien mezclado. Espolvorear harina por encima y dejar que repose tapado con un trapo de cocina durante un mínimo de 2 horas.
- Transcurridas las 2 horas, volver a amasar y poner la masa en la bandeja del horno. Darle forma de rosca. Introducir el regalito envuelto en papel de plata.
- Adornar la rosca con tiras de las frutas confitadas, pintarla con huevo batido y espolvorear azúcar sobre ella. Precalentar el horno a 160º e introducir el roscón durante 15-20 minutos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/187239/roscon-de-reyes/>