
















RECETA ROSCON DE REYES

¡El día de Reyes está a la vuelta de la esquina! Tamara, del **blog Diario de una Cookita (@cookita_tamara)**, nos enseña a preparar nuestro propio roscón de Reyes de la manera más fácil.

INGREDIENTES

-  550 gr de harina de fuerza
-  25 gr de levadura prensada
-  100 gr de leche
-  170 gr de mantequilla blanda
-  150 gr de azúcar glass
-  2 huevos grandes
-  ½ copita de ron
-  30 gr de agua de azahar
-  Ralladura de la piel de limón y naranja
-  1 pizca de sal
-  Fruta escarchada
-  1 huevo
-  Almendra laminada



PASOS A SEGUIR

- 1.- Calentamos la leche hasta una temperatura que no nos queme, +-40º, añadimos la levadura prensada y la diluimos bien en la leche.
- 2.- Añadimos 50 g de harina y amasamos formando una bola.
- 3.- Ponemos la bola en un recipiente tapado con un trapo húmedo y dejamos reposar en un lugar cálido hasta que doble su volumen.
- 4.- Mientras, formamos un volcán con la harina restante e incorporamos el resto de los ingredientes amasando todo hasta obtener una masa compacta.
- 5.- Una vez conseguido esto, incorporamos la bola con levadura reservada y mezclamos bien. Si vemos que se nos queda demasiado húmedo y se pega, podemos ir añadiendo algo más de harina de fuerza.
- 6.- Hacemos una bola con esta masa y colocamos en un recipiente tapado, cerca de una fuente de calor, aproximadamente una hora y media, o hasta que doble su volumen.

7.- Una vez doblado el volumen, volveremos a amasar un poco para darle su forma definitiva. Es preciso hacer primero una bola a la que haremos un agujero en el centro que iremos estirando para hacer la forma del roscón.

8.- Colocamos el roscón en una fuente de horno, sobre papel de horno, y dejaremos fermentar dentro del horno durante otra hora aproximadamente o hasta que doble su tamaño a una temperatura de unos 40°C.

9.- Pasado ese tiempo, sacamos el roscón y subimos la temperatura del horno a 180°C, calor arriba y abajo. Mientras coge temperatura, podemos decorar el roscón. Primero pintamos la superficie con huevo batido, procurando no apretar la masa, y después colocamos las frutas escarchadas, el azúcar humedecido y las almendras laminadas.

10.- Metemos de nuevo el roscón en el horno, a 180°C, durante unos 20 minutos.

11.- Sacar el roscón ya horneado y dejar enfriar.

12.- Una vez frío, partimos por la mitad y lo podemos rellenar de nata o trufa

Feliz Navidad

