

Roscón de Reyes

Ingredientes

- 500 gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 2 huevos
- Ralladura naranja
- 1 cucharadita de ron
- 1 cucharadita de azahar
- 2 dl de leche
- 20 gr de levadura de panadero
- Pizca de sal
- Fruta escarchada
- Azúcar y almendra



Elaboración

1. Hacer un volcán en la encimera de trabajo con 500 gr de harina, en el interior crearemos un gran agujero donde introduciremos la mantequilla fundida, el azúcar, los dos huevos, ralladura naranja, una cucharadita de ron y otra de agua de azahar, los dos dl de leche y 20 gr de levadura prensada de panadero, además de una pizca de sal.
2. Mezclar bien estos ingredientes dentro del volcán y acto seguido juntar todo con la harina hasta obtener una masa elástica y húmeda.
3. Formar un roscón sobre la bandeja de horno, pintar con huevo y decorar con fruta escarchada, azúcar y almendra.
4. Dejar fermentar hasta que duplique su tamaño y hornear a 170° C durante 16 minutos aproximadamente.
5. Dejar enfriar y servir