



<https://www.mepillasquisando.com>



ROSCÓN DE REYES



INGREDIENTES: Para 1 unidad
400 gr. de Harina de fuerza.
70 gr. de Mantequilla.
100 gr. de Azúcar.
2 Huevos.
20 ml. de Ron.
100 ml. de Agua.
30 ml. de Leche.
1 Ralladura de Naranja.
20 gr. de Levadura prensada.
½ Cucharada de Agua de Azahar.
Sal, Almendras en láminas.
Fruta escarchada y Azúcar granulado.

ELABORACIÓN:

Ponemos en un bol la harina, añadimos el azúcar, la levadura disuelta en el agua templada, el ron, la leche, la ralladura de naranja, el agua de azahar y la mantequilla en pomada. Mezclamos y añadimos uno de los huevos y la pizca de sal, amasamos. Ponemos la masa sobre una superficie enharinada y seguimos amasando hasta que la masa quede elástica y no se pegue a la superficie. Formamos una bola con la masa y le hacemos un agujero en el centro. Dando forma al roscón. Lo colocamos en una bandeja de horno, en un lugar cálido y lo dejamos levar por lo menos una hora. Precalentamos el horno a 200°C. Pintamos el roscón con el otro huevo batido y lo decoramos con la fruta escarchada, la naranja confitada, las almendras fileteadas y el azúcar granulado. Por último, horneamos el roscón entre 15 y 20 minutos a 200° o hasta que la superficie esté dorada. Dejaremos enfriar y cortamos por la mitad para rellenarlo de nata o al gusto, poniendo el rey y el haba, cubrimos.

<https://www.mepillasquisando.com>