Receta de Roscón De Reyes Tradicional

05 Ene 2015

Buenos días, hoy víspera de los Reyes, os dejo esta receta por si os queréis animar a hacerla en casa, esta es una de las muchas que hay y también una de las más fáciles, espero que os guste. **Felices Reyes a tod@s!!!.**

Ingredientes

• Harina (400gr.)

• Mantequilla (100gr.)

• Azúcar (100gr.)

• Levadura(una cucharada sopera)

• Leche (250ml.)

• Huevos (tres)

• Agua de azahar (una cucharada)

• Corteza de limón rallada

• Sal

• Fruta confitada

• Muñequito para sorpresa

• Un grano de haba seco

• Nata montada

Modo de Preparación

1. Disolver la levadura en 4 cucharadas de leche templada y añadir 100gr. de harina.
Mezclar bien hasta que quede una masa blanda, placer y añadir 100gr. de harina.
Mezclar bien hasta que quede una masa blanda, placer y añadir 100gr. de harina un paño de cocina,

dejarla en sitio templado y esperar que aumente hasta el doble de su volumenEn un bol, poner el resto de la harina, hacer un hueco en el centro y echar los tres huevos, el azúcar,el resto de la leche, el agua de azahar y la ralladura de limónAmasar bien toda la mezcla, hasta que quede una masa fina y añadir la mantequilla y volver a amasarAñadir la mezcla de levadura y amasar otra vez hasta que esté todo muy bien mezcladoEspolvorear con harina y envolver con el paño de cocina y dejarlo reposar al menos unas dos horasPasado este tiempo, volver a amasar y colocar encima de un papel de hornear en la bandeja del horno dándole forma de roscaIntroducir el haba y la sorpresa envueltas en albal, poner las tiritas de fruta confitada y pintar toda la rosca con un pincel untado en huevo batido, espolvorear con azúcar9 Precalentar el horno a 160 Grados y meter el roscón entre 15 y 20 minutosAbrir el roscón cuando esté frío y rellenarlo con nata montada, crema o trufa, según vuestro gusto y....Felices Reyes!!!!