# 2 ROSCONES DE REYES PEQUEÑOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Mali Diaz Orteg

**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

## Descripción:

*Estos son los primeros roscones que hago, tengo que decir que he tenido ayuda; yo prepare la masa le di forma y mi suegra se encargo de hornearlo, de la decoración y el relleno. La verdad es que quedaron espectaculares y sobre todo bueniiiisiiimooos, a ver el de reyes como me queda que lo haré solita. Tambien deciros que tuve que dar varios manotazos para que me dejaran hacer la foto y por eso me dieron de puntuación un 8, eso fue cosa de mi suegro. Y ahora la receta.*

## Ingredientes para 7 personas :

- 2 huevos
- 200 ml de leche
- 100 gr de mantequilla
- 50 ml de agua de azahar
- 50 ml de ron
- 250 gr de harina de fuerza
- 300 gr de harina normal
- 100 gr de azúcar
- Ralladura de una naranja
- 2 cucharadas de masa madre
- 25 gr de levadura fresca

## Preparación:

### Paso 1

PARA DECORAR Fruta escarchada Natas liquida para montar Azúcar Fruta escarchada PREPARACIÓN: Se echan los ingredientes en la panificadora por el orden que lo he puesto, con los huevos batidos y la mantequilla reblandecida en el microondas. Ponemos la panificadora en el programa 10 (en mi panificadora programa amasado). Se tiene que quedar como una bola, si veis que hace falta mas harina ir echando poco a poco. Cuando

*este la masa que no se pegue en los dedos, dejarla en reposo hasta que doble el volumen con 3 ó 4 horas debería de llegar. Cuando haya doblado el volumen tenéis que hacer la forma del roscón, poner un aro en el centro y dejarla en reposo 2 horas. Pasado ese tiempo quitar el aro, decorarla al gusto y meterla al horno a 180º , calor arriba y abajo hasta que este dorado. Cuando se haya enfriado abrirlo a la mitad y rellenarlo con la nata que habremos montado. Quedaron de rechupete. Para los que no tengáis panificadora amasar a mano, despacito y con paciencia. Los demás pasos son los mismos.*