

Creador: Selenia19 **Recetizador:** Cherinesrc



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 gr de harina de fuerza
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 3 huevos
- Ralladura de naranja
- Ralladura de limón
- Cucharadita de ron
- Cucharadita de azahar
- 200 cl de leche
- 20gr de levadura fresca o 1 sobre y medio de levadura seca
- Pizca de sal
- Fruta escarchada
- Frutos secos(almendras, piñones,etc.)
- Un poco de azúcar glassé

Preparación:

Paso 1

Coger un recipiente grande y hacer un volcán en la encimera de trabajo con 500 gr de harina de fuerza. En el interior introduciremos la mantequilla derretida, el azúcar, dos huevos, ralladura naranja y limón, una cucharadita de ron y otra de agua de azahar, la leche y la levadura fresca o seca y una pizca de sal.

Paso 2

Con una espátula de madera mezclamos los ingredientes. Una vez bien integrados, disponemos un poco de

harina sobre una superficie lisa y amasamos la preparación hasta que no se nos pegue en las manos pero quede elástica y húmeda. Es posible que requiera algo de tiempo y tengas que ir añadiendo poco a poco más harina a la masa para que deje de pegarse en las manos o en la superficie y coja la textura final que queremos.

Paso 3

En una bandeja de horno engrasada con un poco de aceite disponemos el roscón y lo introducimos en el horno a 50° para que fermente y doble su tamaño. Este paso puede tardar un rato, en mi caso unos 45 minutos aproximadamente.

Paso 4

Cuando el roscón nos haya crecido, lo sacamos del horno y lo untamos con huevo batido. Luego espolvoreamos un poco de azúcar glassé por encima. Posteriormente decoramos con la fruta escarchada o frutos secos al gusto y volvemos a espolvorear un poco más de azúcar.

Paso 5

Acto seguido, lo ponemos en el horno a 170-180° hasta que tenga un color dorado(unos 20 minutos aproximadamente dependiendo del horno) pero sin dejar que se ponga marrón.

Paso 6

Dejar enfriar y servir. ¡Buen Provecho!