

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Francisco Delga



Descripción:

Vale la pena hacer el roscón en casa, no tiene nada que ver con los comprados.

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

ES MEJOR QUE LA MASA DEL ROSCÓN ESTE UN POCO DURA, ASÍ AGUANTA DURANTE MÁS TIEMPO TIERNO.

Ingredientes para 10 personas :

- 2 HUEVOS
- UNA PIZCA de SAL
- 125 GR. de AZÚCAR
- 60 GR. de MANTECA DE CERDO
- 70 GR. de MANTEQUILLA
- UNA CUCHARADA SOPERA de AGUA DE AZAHAR
- LA RALLADURA de LIMÓN Y NARANJA
- 750 GR. de HARINA
- 1 VASO TEMPLADA de LECHE
- 2 CUCHARADAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- PARA DECORAR
- 500 ML. de NAT
- FRUTA ESCARCHADA
- ALMENDRA LAMINADA Y TOSTADA
- AZÚCAR HÚMEDA

Preparación:

Paso 1

Introducimos los ingredientes del roscón en la amasadora en el mismo orden que están escritos, ponemos la amasadora en marcha y vamos echando la leche poco a poco, si no es necesario no la ponemos toda. Tapamos con films transparente untado en aceite, dejamos que fermente, asta que halla doblado su volumen, una hora aproximadamente dependiendo de la temperatura ambiente.

Paso 2

Una vez fermentada, formamos el rosco, lo ponemos sobre papel de cocina en la placa del horno y lo aplastamos un poco con la palma de la mano.

Paso 3

Lo pintamos con el huevo batido y lo decoramos con la fruta, el azúcar y la almendra. Lo metemos en el horno precalentado a 180° durante veinte o treinta minutos, dependiendo de cada horno.