Roscon

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

Creador: Ruben Urdiales **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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

Descripción:

Aunque haya pasado ya la epoca, siempre apetece este dulce tan apetitoso y rico.

Ingredientes para 6 personas :

- 1000 Gr de Harina Fuerte
- 250 Gr de Mantequilla
- 200 Gr de Azucar
- 200 Gr de Leche
- 100 Gr de Agua
- 50 Gr de Levadura Fresca
- 10 Gr de Sal
- 15 Gr de Agua Azahar
- el tapon de Brandy y ron
- 4 Huevos
- s/c de Frutas confitadas

Preparación:

Paso 1

Se empieza juntando los huevos con los líquidos, la sal , el azúcar y la mantequilla bien pomada.

Paso 2

Después se añade la harina y la levadura y se mezcla hasta que quede una masa homogénea y a una temperatura de 25 grados. Se coloca en una mesa untada con aceite y se bolea dejándola reposar 15 min

Paso 3

Yo hago roscones de 500 Gr pero se pueden hacer de mas o menos peso, se divide la masa dependiendo del peso

que quieras los roscones y se realiza la forma metiendo el dedo por el medio de la masa y abriéndolo, se coloca sola una bandeja de horno y se aplasta, después se mete a fermentar a unos 50 grados hasta que doble su tamaño.

Paso 4

una vez fermentado se pinta con huevo se le decora con frutas confitadas, guindas, azúcar y almendra fileteada y se pone al horno a unos 180-190 grados hasta que se dore y ya tenemos un roscón de reyes casero y muy rico.