

Creador: Diana1979



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Tradicional Roscón de Reyes

Ingredientes para 6 personas :

- 500g de Harina
- 100g de Azúcar
- 1 Huevo
- 2 cucharadas de Agua de azahar
- 100g de Mantequilla
- 25g de Levadura fresca
- 1 vaso de Leche tibia
- Frutas escarchadas

Preparación:

Paso 1

En un bol echamos todos los ingredientes y amasamos con las manos, si vemos que la masa nos queda muy pegajosa añadimos harina hasta obtener una masa poco pegajosa y flexible. Hacemos una bola y dejamos reposar 2 horas tapada.

Paso 2

Pasadas las 2 horas sobre una bandeja de horno enharinada ponemos la bola de masa y hacemos la rosca. Para ello hacemos un agujero en el centro de la bola y le vamos dando la forma. Dejamos reposar 1 hora.

Paso 3

Precalentamos el horno a 200°C. Decoramos el roscón con frutas escarchadas y azúcar e introducimos en el horno. Bajamos la temperatura a 180°C y dejamos cocer unos 30 minutos o hasta que se empiece a dorar.

