

# ROSCON DE REYES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

EN LUGAR DE FRUTOS ESCARCHADAS SE PUEDE UTILIZAR UNA MEZCLA DE CRUJIENTE DE ALMENDRAS AZUCAR Y MANTEQUILLA

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 350 GR de HARINA
- 20 GR de LEVADURA DE PANADERO
- 2 HUEVOS
- 1 YEMA DE HUEVO
- 150 GR de AZUCAR
- 50 GR de MANTEQUILLA
- 175 ML de LECHE
- 1 CUCHARADA de RALLADURA DE NARANJA
- PARA PINCELEAR de YEMA DE HUEVO
- 1 FRUTAS ESCARCHADAS
- 70 GR de AZUCAR GLAS

**Preparación:**

## Paso 1

FORMA UN BOLCAN CON LA HARINA Y EL RESTO DE LOS INGREDIENTES DE LA MASA TRABAJA HASTA DARLE FORMA DE BOLA TAPALA CON UN PAÑO Y DEJALA REPOSAR UNAS 3 HORAS

### **Paso 2**

DISPON LA MASA EN UNA BANDEJA ENGRASADA HAZ UN CORTE EN EL CENTRO Y ESTIRA HACIA LOS LADOS PARA HACER UN AGUJERO EN MEDIO DEJA REPOSAR A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE ALMENOS 1 HORA PRECALENTA EL HORNO A 200°C

### **Paso 3**

PINTA EL ROSCON CON EL HUEVO BATIDO Y REPARTE ENCIMA LAS FRUTAS ESCARCHADAS MEZCLA 70 GR DE AZUCAR GRAS Y UNAS GOTAS DE AGUA Y ESPOLVOREA EL ROSCON HORNEA A 200°C DURANTE 30 MINUTOS