ROSCON DE REYES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 200ºC

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 200ºC DURANTE 30 MINUTOS