



Roscón de reyes

Ingredientes

- 330 gr harina de fuerza
- 25 gr levadura fresca
- 70 gr mantequilla
- 100 gr azúcar
- 2 huevos
- 20 ml ron blanco
- 130 ml de leche
- 1 cucharadita agua de azahar
- 1/3 cucharadita sal
- almendras fileteadas
- ralladura de 2 naranjas
- fruta escarchada

Preparación

Disolver la levadura en la leche templada .

Tamizar la harina y añadirle el azúcar, la ralladura de naranja, mezclar bien e ir añadiendo poco a poco la leche mientras se amasa, añadir la mantequilla, el ron, los huevos y el azahar .

Amasar, si la masa está muy pringosa añadir un poco más de harina, la masa debe quedar sin pegarse pero añadiendo la menor cantidad de harina para que quede esponjoso .

Hacer una bola con la masa, espolvorear con harina y tapar con un trapo húmedo .

Dejar subir durante 2 horas en lugar templado .

Preparar una bandeja de horno con papel de hornear, amasar la masa un poco mientras se le da la forma de roscón y la colocamos en la bandeja del horno .

Dejamos reposar durante otra hora tapado .

Después de este tiempo pintar el roscón con huevo batido y decorar con la fruta escarchada cortada en rodajitas, las almendras fileteadas y azúcar que habremos preparado con 6 cucharadas de azúcar y unas gotas de agua .

Meter al horno a 200° durante 18' .

.