

# Mini Roscones

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Azúcar y almendra laminada para decorar:** c/n

### Masa del roscón

**Agua:** 120 mililitros

**Agua de azahar:** c/n

**Huevos:** 2 Unidades

**Leche templada:** 30 mililitros

**Mantequilla blanda:** 70 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Azucar:** 110 grs

**Harina de fuerza:** 360 Gramos

**Levadura fresca:** 20 Gramos

**Naranja para su ralladura:** 1 unidad

### Relleno de nata

**Azucar:** 60 grs

**Nata para montar:** 300 Gramos

**Vaina de vainilla:** 1 unidad

### Relleno de trufa

**Canela:** 1 Pizca

**Nata para montar:** 150 mililitros

**Chocolate 70%:** 150 Gramos

## Preparación de la Receta

### Masa del roscón

- Disolver en la leche templada la *levadura fresca*.
- Poner una pizca de azúcar y dejar que se active (veremos una espumita en la superficie)

- En un bol o una amasadora poner la *harina*, el azúcar, la ralladura de *naranja*, el agua y la sal y mezclar.
- Incorporar la leche con la *levadura* y el agua de azahar y continuar mezclando.
- Poner los huevos, de uno en uno, amasando para que se integren bien.
- Por último, agregar la *mantequilla* poco a poco y amasar hasta obtener una masa suave y blanda
- Dejar reposar 15 minutos y amasar.
- Dejar reposar en la nevera dos horas.
- Formar los roscones, con un agujero lo suficientemente grande para que no se cierren.
- Podemos usar un aro de emplatado, que mantendrá el agujero perfecto.
- Cubrir por paños y dejar levar en un sitio templado entre 40 minutos y una hora.
- Pasado ese tiempo pintar con *huevo* y espolvorear azúcar humedecida en agua y almendras picadas o laminadas.
- Hornear con el horno precalentado a 180°C hasta que estén doraditos.
- Aproximadamente 20 minutos, pero dependiendo del tamaño podrán estar más o menos.

## Trufas de relleno

- Calentar la *nata* con los aromáticos (ralladura de *naranja*, *limón*, canela, un *licor*, vainilla).
- Una vez haya hervido, apartar del fuego e incorporar el *chocolate* (blanco, negro o con leche).
- Mezclar bien hasta conseguir una *crema* brillante.
- Reservar en nevera y cuando esté bien frío, montar con varillas eléctricas.

## Relleno de nata

- Montar la *nata* bien fría con el azúcar y las semillas de la vainilla, que rascaremos del interior de la vaina
- Debemos tener cuidado de no montarla demasiado para que no se convierta en *mantequilla*.

## Armado

- Tanto antes como después de hornear, podemos introducir bien protegidos con papel de aluminio, los regalitos del roscón, siempre y cuando resistan el calor.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mini-roscones-de-reyes>