

Roscón de Reyes



Ingredientes

Azúcar: 190 grs

Huevos: 5 Unidades

Leche: 350 cm3

Mantequilla: 220 Gramos

Sal: 12 Gramos

Yemas: 2 Unidades

Harina: 1 Kilo

Levadura en polvo: 20 Gramos

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Armado

Ates de colores: c/n

Cerezas: c/n

Higos cristalizados: c/n

Pasta

Azúcar Glas: 100 Gramos

Mantequilla: 140 Gramos

Harina: 110 Gramos

Yema de huevo: 60 Gramos

Terminación

Azúcar Glas: c/n

Brillo de chabacano: c/n

Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo formar un volcán con la *harina*, en la orilla colocar la sal y en el centro la *levadura*, huevos, yema, azúcar y ralladura de *naranja*.
- Amasar añadiendo leche poco a poco hasta que se despegue de la mesa de trabajo
- Fermentar cubierta de plástico y en refrigeración hasta doblar su volumen.
- Dividir la masa en dos y hacer una preforma rectangular.
- Estirar con rodillo una tira larga.

- Rellenar con muñequitos de plástico a lo largo de la orilla y formar un rollo alargado hasta cerrar en forma de óvalo.
- Barnizar con brillo de *huevo* y decorar con la pasta de la rosca de reyes
- Adornar con fruta cristalizada y ates y permitir una *fermentación* de 1/2 hora.
- Hornear a 170°C
- De 35 a 40 minutos
- Una vez horneada colocar brillo de *chabacano* sobre las frutas y azúcar glas en las partes de azúcar.

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