Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Reyes

20min 2 raciones

Ingredientes

- **130gr** de azúcar glass
- **120gr** de leche
- **50gr** de aceite de girasol
- **25gr** de levadura fresca
- **3** huevos medianos
- Ralladura de media naranja
- Ralladura de medio limón
- **25gr** de agua de azahar
- **400gr** de harina de fuerza
- Fruta escarchada y azúcar en perla (o humedecida) para decorar
- Almendra natural laminada para decorar

Elaboración

1. En un bol ponemos el azúcar glass, la ralladura de naranja y limón y la leche (previamente templada en un cazo), mezclamos.
2. Añadimos la levadura, 2 huevos, el aceite y el agua de azahar, mezclamos.
3. Incorporamos la mitad de la harina, amasamos con las manos, y continuamos agregando el resto de harina, seguimos amasando hasta obtener la masa con todos los ingredientes bien integrados.
4. Tapamos el bol con papel film y dejamos que doble su volumen.
5. Amasamos de nuevo, dividimos la masa en dos, nos untamos las manos con aceite, hacemos bolitas que repisaremos sobre papel de horno, dejamos reposar 5 min.
6. Con los dedos, hacemos un hueco en el centro y le damos forma de roscón estirando hacia los lados.
7. Dejamos hasta que doble su volumen.
8. Cuando haya levado, pincelamos con huevo batido muy suavemente sin pinchar el roscón, y adornamos con la fruta escarchada, el azúcar perlada y la almendra laminada.

9 Precalentamos el horno a 180 grados por arriba y abajo, y horneamos 20-25 min. colocando dentro un recipiente con agua, para que salga más esponjoso. Si vemos que se tuesta demasiado, ponemos un papel de aluminio por encima.

RECOMENDACIONES

Para que doble su volumen, ponerlo en una zona de casa cálida o dentro del horno con la puerta cerrada.
No olvidar meter la sorpresa.
Se puede comer solo o rellenarlo de nata, trufa o crema.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya