Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Reyes

20min 3 raciones

Ingredientes

- **260gr** de azúcar o azúcar glass
- **240gr** de leche
- **100gr** de aceite de girasol
- **50gr** de levadura fresca
- **3** huevos
- Piel de naranja y piel de limón (sin nada de parte blanca) en tiras o rallada
- **50gr** de agua de azahar
- **800gr** de harina de fuerza
- Fruta escarchada y azúcar perlada

Elaboración

1. Pulverizamos el azúcar, incorporamos la piel de naranja y limón y pulverizamos de nuevo
2. Incorporamos la levadura, huevos, aceite, agua de azahar y mezclamos
3. Agregamos la mitad de la harina y mezclamos
4. Agregamos el resto de harina, amasamos y dejamos reposar hasta que doble su volumen
5. Amasamos de nuevo, dividimos la masa en tres y con las manos impregnadas en aceite hacemos tres bolitas, dejamos reposar 5 min. y le hacemos un agujero en el centro
6. Dejamos reposar de nuevo hasta que doble su volumen
7. Pincelamos con huevo batido con cuidado de no pinchar el roscón, le ponemos la fruta escarchada por encima y el azúcar perlado
8. Precalentamos el horno a 180 grados y horneamos unos 20 min
9. Retiramos, dejamos enfriar sobre una rejilla y rellenamos al gusto

RECOMENDACIONES

La creadora lo rellenó con nata montada y, como no, con el rey y el haba

Hecho con CookNest