Evita Me



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Reyes

20min · 8 raciones · 670 kcal

Ingredientes

- **120 ml** leche
- **25 g** levadura fresca
- **2** huevos
- **80 g** de azúcar
- Ralladura de una naranja
- Ralladura de un limón
- **420 g** de harina de fuerza
- **60 g** de mantequilla
- **1 pizca** de sal
- Agua de azahar

NATA

- **500 g** de nata para montar
- **80 g** de azúcar glass

COBERTURA

- Huevo batido
- Almendritas
- Azúcar
- Agua

Elaboración

1. Disolver la levadura en leche tibia
2. Añadir a un recipiente los huevos, el azúcar y la leche con levadura
3. Mezclar todo
4. Una vez integrado, añadir ralladura de naranja y de limón y agua de azahar
5. Mezclar de nuevo
6. Añadir toda la harina y mezclar de nuevo
7. Cuando la masa esté más o menos formada, añadir la mantequilla, un poco caliente pero no derretida, y una pizca de sal
8. Amasar bien a mano o con máquina
9. Meter en la nevera de 8 a 10 horas hasta que al menos duplique su tamaño
10. Desgasificar
11. Hacer un agujero en el centro y darle forma de roscón
12. Tapar con un paño y dejar reposar una hora y media o dos, hasta que vuelva a duplicar su tamaño
13. Untar con huevo batido, poner almendritas y azúcar con agua por encima

14 Hornear a 180º durante 20 minutos

RELLENO

15 Rellenar el roscón de nata

RECOMENDACIONES

Aunque parece que queda feo, confía en el proceso.

POR RACIÓN	16 g Proteínas	36 g Grasas	72 g Hidratos	3,2 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Evita Me

cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame