la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Reyes de yogur con pepitas de chocolate

30min · 10 raciones · 486 kcal

Ingredientes

- **1** yogur
- **500 Gr** harina de fuerza
- **100 ml** leche templada
- **130 gr** de azúcar
- **80 ml** aceite de oliva virgen extra
- **1** huevo
- **15 gr** levadura fresca
- Esencia de vainilla
- **80 gr** de pepitas de chocolate

DECORACIÓN

- Almendra laminada
- Huevo batido
- Chocolate negro
- Chocolatinas

Elaboración

1. Desmenuzamos la levadura en la leche templada, mezclamos bien y añadimos una cucharada de azúcar y una de harina y dejamos en reposo a temperatura ambiente unos 10 minutos.
2. Mientras ponemos en un bol, el huevo, con el aceite, la mezcla de leche y levadura y la esencia de vainilla, mezclamos hasta integrar.
3. Añadimos el yogur y mezclamos bien.
4. Añadimos la harina tamizada.
5. Amasamos unos 15 o 20 minutos, hasta obtener una masa lisa y flexible que ya no se pegue a las manos.
6. Añadimos las pepitas de chocolate y formamos una bola.
7. Cubrimos con un poco de aceite, tapamos y dejamos en reposo a temperatura ambiente unas 2 horas.
8. Damos forma de rosca y dejamos reposar otra hora a temperatura ambiente.
9. Pintamos con huevo batido y cubrimos con almendras laminadas.
10. Con el horno precalentado a 180° lo horneamos unos 20 / 25 minutos, hasta verlo doradito.

11 Dejamos enfriar sobre una rejilla y lo decoramos con chocolate fundido y chocolatinas.

RECOMENDACIONES

Podéis poner aceite de girasol. El relleno os lo dejamos a vuestra elección; en casa no nos gusta con relleno ni con fruta escarchada.

POR RACIÓN	13 g Proteínas	20 g Grasas	63 g Hidratos	3,7 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos