

La receta del Roscón de Reyes - Dificultad: Fácil.

El **Roscón de Reyes** no puede faltar el día en que llegan los **Reyes Magos** a casa. Todos reunidos alrededor de un postre tan delicioso, se mirarán unos a otros, entre risas, esperando ver a quien le toca la **figurita de la buena suerte** o quien está punto de morder el **haba** que le comprometerá a comprar el roscón el año que viene:

"Si es el **haba** lo encontrado el Roscón pagarás; más si ello es la **figura**, coronado y Rey serás"



Roscón de

- Ingredientes (6 personas):

- 1/2 kilo de harina.
- 100 gramos de azúcar.
- 150 gramos de mantequilla.
- 20 gramos de levadura.
- 1/4 litro de leche.
- 1 huevo.
- Agua de azahar.
- Sal.
- 1 limón rallado.
- 1 naranja rallada.
- Frutas escarchadas.
- Almendras.
- Un haba seca y que esté dura.
- Una figurita de porcelana.

- Preparación:

- 1.- Formar un volcán con la harina e ir añadiendo en el centro el azúcar, la levadura, las ralladuras de limón y de naranja, la mantequilla, la leche a temperatura ambiente y la cucharada de [agua de azahar](#).
- 2.- Amasar hasta que notemos que la masa ya se despega de los dedos. Formar entonces una bola con ella y colocar en un bol durante unas 4 horas para que repose. Elegir para ello un lugar fresco. Veremos como dobla su tamaño.
- 3.- Cuando haya pasado el tiempo indicado, se coge de nuevo la masa, se estira y la ponemos en forma de anillo. Pintarla con el huevo batido, espolvorear con el azúcar y echarle por encima unas almendras molidas y frutas escarchadas.
- 4.- Dejarlo reposar otros 15 minutos.
- 5.- Introducir entonces los objetos sorpresa y poner en el horno, previamente calentado hasta los 150°C. Tener el roscón en el horno durante 30 minutos. (Si observamos que se dora en exceso por arriba muy rápido, apagar la parte de arriba del horno, que ya lo terminaremos de dorar después).
- 6.- Puedes servirlo intacto como sale del horno, o puedes cortarlo en horizontal y rellenarlo con nata como puedes ver en la [foto superior](#).

Más Recetas de Coina en SaborGourmet.com

January 2009

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	