

# ROSCON DE REYES

para 8 personas

Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Dificultad: Muy fácil

## Ingredientes del Roscón de Reyes

20 g de levadura	4 cucharadas de leche tibia
200 g de azúcar	500g de harina
3 huevos	1 clara de huevo
1 cucharadita de sal	1 cucharada de ron oscuro
1 cucharada de agua de azahar	1 ralladura de naranja
1 ralladura de limón no tratado	100g de mantequilla
50 g de almendras peladas	100 gramos de fruta confitada, cáscara de naranja para adornar

## Preparación para Roscón de Reyes

1. Hacer un volcán con 500g de harina, introduciremos la mantequilla fundida, el azúcar, los huevos y el amarillo del tercer huevo, ralladura de naranja y limón, una cucharadita de ron y otra de agua de azahar, los cuatro cucharadas de leche y 20 gr de levadura prensada de panadero, además de una pizca de sal
2. Mesclar bien estos ingredientes dentro del volcán y juntar todo con la harina hasta obtener una masa elástica y húmeda.
3. Formar un roscón sobre la bandeja de horno, pintar con huevo y decorar con fruta escarchada, azúcar y almendra.
4. Dejar fermentar hasta que duplique su tamaño y hornear a 170°C durante 16 minutos aproximadamente.
5. Dejar enfriar y servir.

***¡El roscón de reyes es muy bueno, lo probamos en clase!***

## Ayuda

Cucharadita: petite cuillère  
tibia: tiède  
ron oscuro: rhum brun  
almendras peladas: amandes émondées  
fundida: fondue

cucharada: grande cuillère  
huevo(s): œuf(s)  
ralladura: zeste  
azahar: fleur d'oranger  
cáscara: écorce

Edwin  
y  
Romain