

<http://clg-pergaud-neung.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article339>

Receta del Roscón de Reyes

- LES DISCIPLINES - ESPAGNOL -



Publication date: vendredi 4 janvier 2013

Copyright © Collège Louis PERGAUD - 41210 Neung-sur-Beuvron - tél. : 02

54 83 64 90 - Tous droits réservés

Roscón casero (Receta de *Patri9*)

Ingredientes para la masa madre : 50 gr de harina, 20 gr de levadura fresca y 4 cucharadas de agua.

Ingredientes para la masa del roscón : 450 gr de harina de fuerza, 60 cl de leche, 70 gr de mantequilla, 2 huevos, 20 gr de levadura fresca, 1 chupito de ron, 1 pellizco de sal, 150 gr de azúcar, la piel de media naranja rallada , la piel de medio limón rayada y 4 gotas de agua de azahar.

Otros ingredientes : yema de huevo, azúcar mojado con agua y fruta confitada

[Roscón casero](#)

Elaboración :

Primero amasamos los ingredientes de la masa madre. Se hace una bola y se pone en remojo en un bol con agua caliente. Reservamos ahí. Mientras, hacemos la **masa del Roscón**. Para ello, mezclamos todos los ingredientes especificados para ella. Una vez que vemos que la anterior masa se ha hecho grande y flota en el bol, la unimos a la anterior masa. Esta nueva masa, la dejamos levar tapada 2 horas por lo menos.

Pasado ese tiempo, se le da **forma de Roscón** y se deja levar 1 hora más. Finalmente, pintamos el Roscón con yema de huevo y horneamos a unos 180 °C unos 20-25 minutos o hasta que lo veamos dorado. Por último, esparcimos por encima azúcar mojado con agua y la fruta confitada.