

# Roscón de Reyes

## Receta



### Ingredientes

- 400 g de harina tipo 550
- 20 g de levadura fresca
- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 70 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 45 ml de leche
- 100 ml de agua
- ralladura de una naranja
- una pizca de sal
- azúcar perlado
- frutas escarchadas

### Pasos

#### Preparar la masa

- Disuelve la levadura en la leche y mezcla con la harina.
- Luego añade el azúcar y un huevo. Mezcla todo bien.
- En una taza, mezcla el agua, la ralladura de naranja y una pizca de sal. Añade todo a la masa.
- Luego añade la mantequilla. Bate la mezcla con una batidora de varillas.
- Pasa la masa a la mesa con un poco de harina. Continúa amasando hasta que la masa no esté muy pegajosa.
- Haz una bola. Pon la bola en un cuenco grande y cubre la masa con una toalla de cocina.

#### Darle forma

- Pon la masa sobre una bandeja de horno con papel de hornear.
- Dale forma de roscón.
- Engrasa un bol pequeño y colócalo en el centro.
- Cubre la masa. Deja reposar por otros 40 minutos.
- Deja reposar por 1 hora y media.

#### Decorar y hornear

- Unta el roscón con un huevo batido.
- Decora el roscón con las frutas escarchadas y el azúcar perlado.
- Hornea el roscón a 170° C durante 5 minutos. Luego sube la temperatura a 190° y hornéalo durante 15 minutos más.

**¡A disfrutar!**

**Cornelsen**

Potenziale entfalten

# Roscón de Reyes – Receta

## Ingredientes



harina



levadura fresca



huevos



azúcar



mantequilla



leche



agua



ralladura de una naranja



sal



azúcar perlado



frutas escarchadas

la levadura fresca

la ralladura de una naranja

el azúcar perlado

las frutas escarchadas

disolver algo

mezclar algo

añadir algo

batir algo con la batidora de varillas

continuar amasando

pegajoso/-a

la bola

el cuenco

cubrir algo

dejar reposar

la bandeja de horno con papel de hornear

el roscón

engrasar algo

hornear algo

untar algo

- die frische Hefe
- die geriebene Schale einer Orange
- der Hagelzucker
- die kandierten Früchte
- etw. auflösen
- etw. mischen
- etw. hinzufügen
- etw. mit dem Mixer schlagen
- weiter kneten
- klebrig
- die Kugel
- die Schale
- etw. bedecken
- ruhen lassen
- das Backblech mit Backpapier
- der Kranz
- etw. einfetten
- etw. backen
- etw. bestreichen

**Cornelsen**

Potenziale entfalten