



ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES

- Harina de trigo 1 Kg
- Azúcar 250g
- Mantequilla 200g
- Huevos 2-3 un.
- Leche 1/2 l
- Levadura química 25g
- Limón 1 un.
- Sal 1 pizca
- Nata líquida para montar 500 ml

DIFICULTAD

Media

Tiempo total: 1h/1h30m

- Elaboración 30 mins
- Cocción 30-40 mins
- Reposo 4 h

ELABORACIÓN

- Colocamos en un bol la harina tamizada y haciendo un agujero en medio añadimos la mantequilla a temperatura ambiente, el azúcar, la levadura, la sal, 2 huevos, la ralladura del limón y la leche.
- Mezclamos todo muy bien y amasamos la mezcla sobre una superficie sólida. Si se pega la masa a los dedos añadimos un poco más de harina.
- Cuando la masa esté homogénea, la colocamos en un recipiente tapada con un paño y la dejamos reposar unas 3 horas para que crezca.
- Pasado el tiempo, damos forma de rosco a la masa y la dejamos 1 hora más reposar para que coja mayor volumen.
- Con el rosco ya listo, calentamos el horno a 170-180° durante 30-40 mins. Echad un ojo porque variará según el horno.
- Dejamos enfriar un poco antes de cortarlo por la mitad para rellenar.
- Para hacer el relleno, mezclamos la nata y las 4 cucharadas de azúcar y batimos con varillas para montar la nata.
- Añadimos la nata sobre la mitad inferior del bizcocho con ayuda de una manga pastelera. Colocamos la mitad superior y...¡listo para servir!

