

Receta de navidad: Roscón de Reyes

Escrito por GAVCAT

Martes 01 de Noviembre de 2011 11:51 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08



Ingredientes necesarios:

Para elaborar un esquisito roscón de reyes es preciso reunir 500 gramos de harina, 100 gramos de mantequilla,

Receta de navidad: Roscón de Reyes

Escrito por GAVCAT

Martes 01 de Noviembre de 2011 11:51 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

100 gramos de azúcar, una taza pequeña de leche,

30 gramos de levadura prensada, dos huevos enteros de tamaño mediano, media cucharadita de sal, una cucharada de agua, medio litro de leche, y algunas frutas confitadas y

almendras picadas (para decorar)

Procedimiento de Elaboración

En un cuenco se colocan 150 gramos. de harina junto con la taza pequeña de leche, la levadura prensada y la media cucharada de sal.

Receta de navidad: Roscón de Reyes

Escrito por GAVCAT

Martes 01 de Noviembre de 2011 11:51 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

Se hace una masa con todo ello, a la cual se le va pellizcando con las yemas de los dedos, y se amasa hasta que tenga aspecto homogéneo, tras lo cual se coloca en un bol y después se tapa el bol con papel de aluminio.

Se introduce en el horno y se hornea durante hora y media a 50°C.

Mientras, se prepara una masa con lo que queda de harina, el azúcar, la mantequilla, el agua y los huevos, la cual se trabaja hasta que esté fina y algo correosa.

Al cabo de hora y media, se saca la masa del horno y se mezclan ambas masas preparadas, amasándolas hasta obtener una masa homogénea que se despega de las manos con gran facilidad.

Se coloca esa masa en un cuenco grande, lo suficientemente grande como para que la masa duplique su tamaño y siga cabiendo en él. Además, ha de ser apto para horno, pues el siguiente paso es taparlo con papel de aluminio y hornear a 40 grados durante una hora. Se debe meter con la forma de roscón ya hecha, es decir, la forma de óvalo con un hueco en el

Receta de navidad: Roscón de Reyes

Escrito por GAVCAT

Martes 01 de Noviembre de 2011 11:51 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

centro,

Tras hornearlo, se saca, y se pinta su superficie con un huevo batido, ayudándose de un pincel que se use solamente para cocinar. Se espolvorea por encima con el azúcar, y se le colocan sobre su superficie las almendras y las frutas confitadas.

Después se deja que repose en un sitio templado, durante aproximadamente media hora. Tras ello, se precalienta el horno a 200°C durante diez minutos, para después introducir en él el roscón, y se hornea a 200°C durante cinco minutos, tras los cuales se reduce la temperatura hasta los 175°C, dejando que se hornee un cuarto de hora más, tras el cual el roscón ya estará listo, solamente queda sacarlo del horno, y dejar que se enfríe en un lugar fresco y seco, pero nunca dentro de la nevera.