

ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES para 10 personas

1 kg de harina trival.
250 g de mantequilla.
250 g de azúcar.
50 g de levadura prensada.
5 huevos.
1 vaso de ron.
2 vasos de agua de azahar.
Ralladura de 1 naranja.
Ralladura de 1 limón.
Sal.

PREPARACIÓN

Sobre una mesa amplia se hace un pozo con la harina, en él se van echando todos los ingredientes y se empieza a empastar añadiendo la leche que admita hasta formar una pasta de bollos.

Se deja subir la masa durante 1 hora y después se aprieta en un recipiente y se mete en la nevera para que repose de nuevo (unas 2 horas).

Una vez fría se le dan unos golpes en la mesa para cuajarla y dándole forma redonda se aprieta en el centro con el dedo pulgar, y con las dos manos se le va abriendo redondel para formar un roscón o varios según el tamaño que se desee.

Se pone en una chapa para cocer y se deja en un sitio templado, se baña de huevo batido y se decora con frutas confitadas o simplemente con almendra granillo y azúcar.

Se cuece en un horno a 200° hasta que suba y se dore.