



ROSCÓN DE REYES

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 2 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 50 g de harina de fuerza
 - 250 ml de leche tibia
 - 25-30 g de levadura fresca
 - 120 g de azúcar
 - 120 g de Margarina sin sal La Villita
 - 2 huevos y 1 yema
 - 10 g de sal
 - 2 y 1/2 cucharadas de agua de azahar
 - Piel rallada de 1 limón grande y 1 naranja
- Para el decorar**
- Frutas escarchadas al gusto
 - Azúcar
 - 1 huevo batido
 - Una naranja

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vámonos preparando para el Día de Reyes.

Primero, mezclamos leche tibia con 3 cucharadas de harina de fuerza. Agregamos la levadura y revolvemos. Dejamos fermentar 15 ó 20 minutos.

Pasamos a un bowl y ponemos el resto de la harina, añadimos poco a poco el azúcar, la ralladura de limón, naranja, sal, leche y el huevo. Por último, ponemos la Margarina sin sal La Villita, previamente derretida. Revolvemos.

Enharinamos una superficie lisa y amasamos. La guardamos después en un recipiente con tapa y con 2 paños húmedos. Dejamos reposar por un par de horas a temperatura ambiente.

Cuando la masa haya crecido el doble de su volumen, vamos a sacarla y hacer la forma de rosca. La mezcla debe alcanzar para dos roscones de tamaño mediano.

Dejamos reposar nuevamente por una hora cubiertos en un lugar caliente. Podemos dejarlos arriba del horno y precalentarlo a temperatura bajita.

Ya casi terminamos, amigas. Barnizamos los roscones con un huevo y decoramos a nuestro gusto con la fruta, almendras, azúcar glass, con lo que más nos guste amigas.

Metemos al horno a 180° C durante 20 minutos. Dejamos enfriar y ¡listo!

Podemos disfrutar con un vaso de leche o un café bien calentito.