

Roscón de Reyes Gallego (de louveivi)

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
680 gr Harina repostería
Ralladura limón
Anís - esencia
5 Huevos
130 gr Mantequilla
150 gr Azúcar glass
50 gr Levadura fresca

ELABORACIÓN

El otro día hice un Roscón de Reyes, pero con forma de trenza, y salió muy bueno. Lo único que varié de la receta es que le puse un poquillo más de azúcar y la esencia de anís la cambié por Agua de Azahar

La mitad de la masa, la tenía congelada, y ayer la saqué, le di la forma, y la dejé toda la noche reposando, y esta mañana estaba mucho más levado que el otro día, y había quedado más esponjoso.

Glasear el azúcar + piel limón progresivo 5-7-9

Añadir el resto de los ingredientes MENOS LA HARINA y programar 5 minutos / 40° / vel. 4

Agregarle la harina y programar 3:30 min. / Espiga.

Cuando termine, quitar la tapa y cubrir con un paño limpio y seco y dejar hasta que doble su volumen dentro del Vaso.

Cubrir la bandeja del horno con papel de horno y echar sobre él la masa dándole forma de rosca. Se deja reposar así tapado hasta que vuelva a doblar su volumen.

Precalentar el horno a 150°.

En el momento de meter en el horno, se pinta con huevo batido y se coloca encima azúcar humedecido con unas gotas de agua y frutas confitadas.

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com