

## **ROSCON DE REYES**

### **INGREDIENTES**

350 gr de harina de trigo tamizada (de fuerza)  
25 gr de levadura fresca  
125 ml de leche entera  
60 gr de azúcar  
75 gr de mantequilla sin sal  
1 huevo entero más 1 yema  
Ralladura de 1 naranja y un limón  
1 cda de ron añejo (del oscuro)  
1 cda grande de Agua de Azahar  
1/3 cdta de sal fina

### **Para decorar**

Frutas escarchadas al gusto  
Azúcar glass  
1 huevo batido  
Una naranja  
Almendras laminadas  
Figurita horneable (opcional)

### **Relleno de trufa**

1 litro de nata para montar (35% o 38% M.G.)  
60 gr de cacao puro en polvo  
150 gr de azúcar glas (se puede poner más cantidad o menos, según se desee más o menos dulce).

### **PREPARACIÓN**

Disolvemos la levadura fresca en la leche tibia por 15 minutos para que fermente la levadura.

Colocamos 320 gr de harina en un bol grande (reservar el resto de harina), añadimos la ralladura de naranja, el azúcar, sal, 1 huevo y la leche con la levadura. Mezclamos con una espátula removiendo en el centro del bol incorporando poco a poco la harina del fondo y de alrededor, luego añadimos la mantequilla con temperatura ambiente y cremosa (se puede batir con un tenedor para que quede cremosa), el ron, el agua de azahar.

Removemos hasta que quede una masa homogénea. Espolvoreamos la mesa y las manos con un poco de la harina que tenemos reservada y ponemos la masa sobre la harina y seguimos amasando. Le vamos dando forma de bola a nuestra masa, y una vez bien amasada, la guardamos en un recipiente hermético o tapado con un paño húmedo durante un par de horas en un lugar cálido y sin corriente de aire, para que doble su tamaño.

Cuando la masa haya crecido lo suficiente, sacamos la masa del bol y la amasamos 1 min para sacarle el aire, y le vamos dando forma y haciendo el agujero con los dedos. El agujero se hará más pequeño al hornearlo, así que es conveniente hacerlo grande, y se coloca en una bandeja para hornear enharinada, o bien colocarlo en un molde de roscón ya enharinado. Dejamos reposar durante aprox 1 hora bien cubierto y en un lugar caliente para que crezca (un buen truco es encender el horno previamente a 50°C y apagarlo, y meter el roscón en el horno apagado para que se mantenga caliente).

Cuando esté bien grande pintamos con la clara de huevo batido y decoramos a nuestro gusto, bien sea, con fruta escarchada, naranja confitada, almendras laminadas, azúcar glass. Si desean agregarle una figurita es el momento de meterlo entre la masa del roscón.

Una vez decorado lo metemos en el horno precalentado a 160°C arriba y abajo por 25 minutos hasta que se ponga bien dorado y sacamos del horno. Dejamos enfriar muy bien

Si lo prefieres puedes cortarlo a lo largo por la mitad y rellenarlo de nata, trufa o cualquier relleno de tu preferencia

### **Preparación relleno de trufa:**

Pon en un cuenco la nata y el cacao puro en polvo, mezcla ligeramente y empieza a batir con las varillas, cuando empiece a coger cuerpo puedes empezar a añadir el azúcar poco a poco sin dejar de batir.

La trufa montada estará lista cuando tenga la textura de la nata montada, y como comentábamos al inicio, ojo con pasarse de batido porque entonces separaremos los glóbulos de grasa del líquido y nos quedaremos con una mantequilla.