



# Roscón de Reyes tradicional

16 raciones



Nivel medio

● hasta 80 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
Pincel  
bandeja del horno  
Papel de horno

### Ingredientes:

450 g harina  
80 g azúcar  
3 g sal  
18 g Levadura fresca de panadería  
2 huevos  
40 ml leche  
60 ml agua  
90 g mantequilla  
5 ml Aroma Agua de Azahar Dr.Oetker

### Para la decoración:

6 rodajas de naranja confitada  
50 g Almendras en láminas Dr. Oetker  
1 huevo

## Antes de empezar:

- 1 Tener la mantequilla y los huevos a temperatura ambiente.
- 2 Precalear el horno a 190°C 20 minutos antes de meter el roscón al horno.

## Para la masa:

- 3 Colocar la harina, el azúcar, la sal y la levadura en un cuenco. En otro cuenco mezclar los huevos, la leche y el agua.
- 4 Añadir la mezcla de líquidos a la harina y comenzar a amasar. Incorporar el aroma de Agua de Azahar y la mantequilla blanda
- 5 Continuar amasando hasta obtener una masa lisa y que se desenganche de los bordes. La masa debe quedar más bien húmeda, pero si está demasiado pegajosa ir añadiendo harina hasta que se desenganche.





- 6 Formar una tira larga y unir por las puntas para obtener un roscón. Colocar encima de una bandeja con papel para horno. Tapar y dejar leudar en un ambiente cálido al menos 1 hora, hasta que duplique su volumen.

## Horneado:

- 7 Pincelar el roscón con huevo batido y espolvorear con las almendras laminadas.
- 8 Repartir las mitades de naranja encima del roscón.
- 9 Hornear durante 20 minutos, hasta que el roscón esté dorado. Retirar del horno y dejar enfriar.

