

Y mi receta de hoy es...



## Roscón de Reyes:

### INGREDIENTES

#### • Para la masa madre:

70 g de leche templada o calentita (como decía ella;) Yo la he aromatizado con canela, clavos y pieles de 2 naranjas. Todo hervido a fuego lento durante unos 10 minutos el día anterior y guardado en el frigorífico sin colar hasta el día siguiente.

10 g. de levadura fresca (si no teneis, vale la seca especial para panes que venden en Lidl. Es igual de buena)

1 cucharita de azúcar

130 g. de harina de fuerza

#### • Para el resto de la masa:

60 g. de leche (que completan lo que hará el vaso completo de leche)

Yo la he aromatizado con canela en rama, clavos y pieles de 2 naranjas.

Todo hervido a fuego lento durante unos 10 minutos el día anterior y guardado en el frigorífico sin colar hasta el día siguiente.

70 g. de mantequilla (a temperatura ambiente)

2 huevos L

20 g. de levadura fresca de panadería (si no teneis, vale la seca especial para panes que venden en Lidl. Es igual de buena)

30 g. de aroma de azahar y un poquito más para humedecer luego el azúcar que emplearemos para decorar el Roscón.

500 g. de harina de fuerza y una pizca de sal (mezclada con la harina)

#### • Para aromatizar el azúcar:

120 g. de azúcar blanca

1 cucharita de pasta de naranja -Home Chef. (se puede sustituir por la ralladura de una naranja sin piel blanca porque amarga)

#### • Para decorar nuestros dos roscones:

Fruta escarchada

Gominolas en forma de frutas

Azúcar humedecida con aroma de azahar

Almendras fileteadas

1 huevo batido con un poco de leche.

S&G  
by Marietta