

Cocinando con niños: Roscón de Reyes ¿Os animáis a preparar un Roscón de Reyes casero?



El **Roscón de Reyes** es la tradición culinaria española del 6 de enero por excelencia. El Día de Reyes no es Día de Reyes sin este dulce. Y es que nada mejor que despertar con un dulce sabor en la boca después de una noche mágica y llena de emociones para pequeños y grandes.

Ingredientes

- 650 g de harina de fuerza
- 250 ml de leche tibia
- 25-30 g de levadura fresca
- 120 g de azúcar
- 120 g de mantequilla ablandada
- 2 huevos y 1 yema
- 10 g de sal
- 2 y 1/2 cucharadas de agua de azahar
- 2 ó 3 cucharadas de ron
- Piel rallada de 1 limón grande y 1 naranja

Para decorar:

- Frutas escarchadas al gusto
- Azúcar
- Un huevo batido
- Figuritas horneables

Preparación



1- Primero se mezcla un poco de leche tibia con unas cuantas cucharadas de harina. Se añade la levadura fresca desmenuzada y se espolvorea una pizca de azúcar. Se tapa y se deja fermentar alrededor de una hora en un lugar cálido.

En un recipiente aparte, tamizamos el resto de harina con la sal. Añadimos la ralladura de un limón y una naranja, el agua de azahar, el ron, el azúcar blanco, 2 huevos enteros y una yema, el resto de la leche y el fermento. Se mezcla todo y por último se añade la mantequilla derretida. Trabajar la masa hasta que esté homogénea.



2- La masa se queda muy pegajosa. La volcamos en una superficie enharinada, y con las manos bien untadas de harina, comenzamos a amasar. Habrá que ir añadiendo harina poco a poco hasta que la masa esté trabajable.

Debe quedar blanda, elástica, suave, ligeramente pegajosa pero que al presionarla un poco con el dedo no tengamos dificultad en separarlo. Luego, se hace una bola y se coloca en un recipiente grande enharinado; cubrimos con un film y uno o dos paños de cocina, y dejamos que leve durante unas dos horas, en un lugar cálido y sin corrientes, hasta doblar su tamaño.



3- Volvemos a trabajar la masa, y le damos forma. Ponemos el roscón sobre la bandeja de horno ya preparada, lo pintamos un poquito con un huevo batido, cubrimos y dejamos otra vez descansar alrededor de una hora-hora y media.

Después se vuelve a pintar; se coloca la fruta confitada, almendras y/o azúcar y se esconden las sorpresas por debajo. Con el horno precalentado a 200°C, se hornea a media altura bajando la temperatura a 180°C. Estará listo a los 20-25 minutos, más o menos.



4- Después de unos minutos fuera del horno se deja enfriar completamente sobre una rejilla, aquí tenéis el roscón de reyes. Si la receta te hace muy grande, puede hacer roscones más pequeños y aprovechar para regalarlos a los familiares y amigos.

Nada más original, ¿no crees? Ahora sólo hace falta una taza de chocolate bien calentito y... ¡a esperar que vengan los **Reyes Magos!**