



Día de los Reyes Magos

Receta del roscón de Reyes

- Mezcla en un cuenco 130 g de leche entera tibia con 25 g de levadura fresca. Deja reposar la mezcla 15 minutos.
- En otro cuenco, tamiza 350 g de harina y echa 100 g de azúcar y la ralladura de naranja. Después, incorpora la leche tibia con la levadura.
- Añade 1 cucharada de ron, 1 cucharada de agua de azahar y la yema de un huevo, y luego echa 1/3 de una cucharada pequeña de sal y 75 g de mantequilla.
- En la mesa enharinada trabaja la masa durante unos minutos y deja reposar 10 minutos. Vuelve a amasar hasta que la masa no se pegue a la mesa. Pon la bola de masa en un cuenco engrasado con aceite de oliva, tapa el cuenco y déjala reposar una hora en un sitio cálido hasta que doble su tamaño.
- Haz un agujero en el centro de la masa y pon un aro metálico engrasado. Coloca el roscón en una bandeja. Pincela la masa con un huevo batido y déjala reposar de nuevo hasta que doble su tamaño.
- Decora el roscón con fruta escarchada y azúcar y hornéalo a 160 °C durante 25 minutos.



Para el aula

- ★★★ **COLLÈGE** En grupos, los alumnos realizarán un vídeo de la receta del roscón de Reyes que elaborarán en casa. Después, degustarán los roscones en el comedor del colegio con una taza de chocolate con leche y votarán cuál es el mejor roscón.