

Receta

3. Roscón MamaMoro



Duración

?



Web

XXX



Dificultad

3 / 10



Raciones

8

Ingredientes

- 2 Huevos
- Ralladura de Limón y Naranja
- 150 ml Leche
- 100 gr Mantequilla ablandada
- 150 gr azúcar
- 1 Pizco Sal
- 2 Cucharadas Agua de Azahar
- 50 gr Levadura Fresca
- 550 gr Harina de Fuerza

- Huevo para Pintar
- Fruta Escarchada
- Azúcar Granulado
- Trocitos de Almendra

Preparación

- 1.-** En un bol → harina en forma de volcán + leche tibia con la levadura → desleir
- 2.-** Añadir azúcar + mantequilla + sal + ralladuras + huevos → mezclar todo, con la harina al final → masa manejable
- 3.-** Amasar 10min → tapar con film → Tº Amb 2h → dobla volumen
- 4.-** Bandeja horno con papel → re amasar y colocar en forma de roscó
- 5.-** Pintar con huevo + fruta escarchada + azúcar
- 6.-** Precalentar horno a 190ºC → Calor arriba y ventilador → Hornear 15-20min
- 7.-** Cuando enfríe → abrir y rellenar al gusto



Consejos: