

# Rosco de Reyes (S.Gluten/S.Lactosa)

## Ingredientes:

- 700gr de *Harina Panificable Proceli*
- 140gr de *Margarina Vegetal*
- 140gr de *Azúcar*
- 140ml de *Leche s/lactosa*
- 140ml de *Agua*
- 3 *Huevos*
- 50gr de *Levadura Fresca*
- 1 ralladura de *Limón*
- 1 ralladura de *Naranja*
- 1 cda *sopera de Ron*
- 1 cda *sopera de Agua de Azahar*



## Para decorar:

- *Frutas escarchadas* (al gusto)
- *Azúcar*
- 1 *Huevo batido*
- 1 *Figura horneable* y una *Haba*
- *Almendras troceadas*

## Proceso:

1. Comenzamos rallando la naranja y el limón, para mezclarlos con el azúcar y dejar que vayan integrándose los sabores.
2. Por otro lado, batimos los huevos con el azúcar (que teníamos reservada) hasta que forme una masa blanquecina
3. Calentamos la leche con el agua y diluimos en ello la levadura fresca, previamente descongelada. Recordad que hay que diluirla a temperatura templada y no caliente puesto que se nos estropeará la mezcla.
4. Luego, agregamos la margarina derretida (en el microondas), el ron y el agua de azahar. Mezclamos bien hasta homogeneizarlo.
5. Ahora, con la harina, formamos un volcán y vertemos en medio la mezcla.
6. Para que la masa no se nos pegue, nos untamos las manos con un poco de aceite y a continuación, amasamos hasta que consigamos una masa consistente. Si os ha quedado muy pegajosa, podéis añadirle un poco más de harina.
7. A continuación, le damos forma de Rosco, metemos la figura y el haba, lo ponemos en una bandeja forrada con papel vegetal y lo dejamos reposar dentro del horno apagado hasta que doble su volumen (1 hora).



8. Sacamos el rosco, ponemos a precalentar el horno a 190°C y mientras, decoramos el Rosco a nuestro gusto. Yo, lo he pintado con un huevo batido (yema y clara), le he puesto fruta escarchada y azúcar húmeda.
9. Luego, introducimos la bandeja al horno durante 25-30min con calor arriba y abajo y ventilador puesto. Si se os dora demasiado, quitar el ventilador o taparlo con papel de aluminio.
10. Sacamos, lo pinchamos con un palillo para comprobar si está totalmente hecho y si es así, lo dejamos fuera, reposando en la propia bandeja del horno.
11. A continuación, os doy unas ideas para el relleno:



Para el **RELLENO**: Podemos rellenar el Rosco con lo que más nos guste o nos apetezca. He aquí algunas ideas:

- Si se quiere un **relleno de NATA**, necesitaremos 800ml de nata para montar y 100gr de azúcar.
- Si se quiere un **relleno de TRUFA**, necesitaremos 500ml de nata para montar y 4 cucharadas de azúcar y solo tendremos que añadir dos cucharadas de cacao puro en polvo y montarlo todo con las varillas.
- También podemos rellenarlo de **CREMA PASTELERA** o de **CABELLO DE ÁNGEL**.



Cuando tengamos los rellenos preparados, los metemos en una manga pastelera, cortamos el rosco por la mitad y repartimos bien la masa. Recordad meter el haba o la figurita en medio para que alguno se lleve la sorpresa (si se os ha olvidado meterla antes).

Solo queda disfrutar del día de Reyes y del Rosco de Reyes!

ON EGIN!