
Roscón de Reyes fácil con Aceite de Oliva (Recetas de cocina)

03, enero



¡Hola! Hoy te explicamos **cómo elaborar un delicioso Roscón de Reyes fácil utilizando nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Duque Premium Hojiblanca**. Lo hemos titulado fácil porque no lleva masa madre, esto nos permite hacerlo de forma más rápida y con un resultado, espectacular.

En su elaboración, hemos elegido nuestro [Monovarietal Hojiblanca](#) por los sabores y aromas que va a aportar a este delicioso Roscón, esperamos que te guste.

Antes de seguir, te dejamos con las 10 últimas recetas que hemos publicado en nuestro blog, esperamos que te resulte útil.

1. [Peras al Vino Tinto](#)
2. [Fresas al Pedro Ximénez](#)
3. [Pestiños Caseros al Vino Blanco](#)
4. [Salmorejo Cordobés](#)
5. [Pollo al Vino Blanco](#)
6. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
7. [Espaguetis con ajo, aceite y guindilla](#)
8. [Pollo al Vermut](#)
9. [Mejillones al Vino Blanco](#)
10. [Albondigas de carne con salsa de vino Oloroso](#)

Ingredientes

130 gr de azúcar.

120 ml de leche entera.

50 ml de **AOVE Molino del Duque Premium Hojiblanca** que puedes comprar haciendo [clic aquí](#).

25 gr de levadura fresca.

2 huevos medianos.

Ralladura de la cáscara de un limón y una naranja.

25 ml de agua de azahar.

450 gr de harina de fuerza.

Azúcar humedecido y nueces pecanas, (También puedes utilizar las tradicionales frutas confitadas).

Preparación

1. *Templar la leche en un cazo para posteriormente fundir la levadura fresca, cuidado de no calentar la leche porque corremos el riesgo de quemar la levadura cuando la echamos. Truco, podemos comprobar que está apunto tomando con una cucharadita. Cuando esté templada, añadimos la levadura y la batimos bien hasta que quede bien mezclado todo. Apartamos.*

2. *En un bol vertemos el azúcar, los 2 huevos y rallamos la cáscara del limón y la naranja. Batimos bien para que se integre todo, añadimos la leche que teníamos apartada con la levadura y batimos de nuevo. Mientras seguimos batiendo, añadimos el agua de azahar, a continuación, el Aceite de Oliva Virgen Extra y por último y poco a poco, la harina de fuerza. Debemos batir hasta que quede una masa homogénea.*

3. *Tapamos con un paño el bol y dejamos reposar la masa durante 2 horas para que suba de volumen. Truco, puedes utilizar el horno para que la temperatura sea la adecuada y la masa se desarrolle bien. Calienta el horno a 30º y apágalo, introduce el bol durante aproximadamente 2 horas.*

4. *Después de este tiempo, nos untamos las manos con AOVE y comenzamos a amasar, debemos estar durante al menos 15-20 minutos para que la masa quede bien uniforme.*

5. *Le damos forma de rosco a la masa. Hacemos un aro teniendo en cuenta, que esta va a subir de nuevo, por lo que es muy recomendable introducir en el centro un aro de emplatador o un vaso que posteriormente soporte el horno. Truco, impregnamos el borde exterior del vaso o del aro, con un poco de AOVE para que no se pegue la masa. Dejamos reposar de nuevo durante 2 horas. Realizamos la misma operación que en el reposo anterior, debemos tapar el Roscón con un paño y cuidar que no sufra corrientes de aire.*

6. *A las 2 horas, el Roscón debe haber duplicado su tamaño y debemos tener mucho cuidado al retirar el paño por si se nos queda pegado, para que no se nos baje de volumen, ya que, si esto ocurre, luego se nos va a quedar más duro.*

7. *Antes de introducirlo en el horno, nos queda la decoración de este Roscón. En nuestro caso vamos a realizar una decoración distinta. Vamos a batir un huevo y con una brocha de forma muy suave, vamos a pintar la superficie del Roscón para que luego nos de un toque dorado, mucho cuidado al dar las pinceladas para que no se nos baje la masa. A continuación, hacemos un poco de azúcar humedecido, es muy fácil, solamente debemos añadir a un poco de azúcar en un pequeño bol, unas gotas de agua y mezclar. Con una cucharita, hacemos 5 puntos en la superficie del Roscón, para justo después, poner en los huecos, 5 nueces pecanas. (Si lo prefieres, puedes decorarlo de forma tradicional con fruta confitada, tú eliges).*

8. *Precalentamos el horno a 180º e introducimos el Roscón durante 15-20 minutos. Importante,*

como cada horno es distinto, es muy importante observar visualmente como va quedando el Roscón. Truco nº 1, si comprobamos que se está tostando demasiado por fuera y no está hecho por dentro, cubrir con papel de aluminio hasta que se termine de hacer por dentro. Truco nº 2, para que nos quede más esponjoso, poner en la bandeja inferior, un bol apto para hornos, con un poco de agua. ¡Listo! Después de esperar unos minutos que se enfríe un poco, ya podemos servir nuestro Roscón de Reyes fácil, casero y con una decoración diferente.

Maridaje

Para acompañar este delicioso postre, un vino dulce natural como nuestro Pedro Ximénez Amanecer que puedes comprar haciendo [clic aquí](#), es el colofón perfecto para comenzar el año con buen pie.

Esperamos que disfrutes de este Roscón de Reyes. ¡Saludos y gracias!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios