

Mini Roscones de Reyes

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 130 ml. de Leche.
- 30 gr. de Levadura Fresca.
- 55 gr. de Azúcar.
- 580 gr. de Harina de Fuerza.
- 120 gr. de Azúcar Glas.
- 1 Limón.
- 1 Naranja.
- 70 gr. de Mantequilla o Margarina.
- 3 Huevos.
- 30 gr. de Agua de Azahar.
- 1 Pellizco de Sal.
- Fruta Escarchada.
- Mini Reyes (Opcional).
- Habas secas (Opcional).

Paso 1

Primero preparamos la Masa Madre mezclando 70 ml. de Leche templada en la que habremos diluido 10 gr. de Levadura fresca prensada. Añadimos 1 cucharadita de Azúcar y 130 gr. de Harina de Fuerza. Amasamos con la mano y formamos una bola encima del mesado.

Paso 2

Ponemos la bola de Masa Madre en un bol y cubrimos con agua templada. Cuando la Masa flote y haya doblado su volumen ya estará lista (una 1/2 hora).

Paso 3

Rallamos o trituramos la piel del Limón y de la Naranja junto con 120 gr. de Azúcar. Si trituramos podemos usar Azúcar normal y si rallamos usaremos Azúcar Glas. Nosotros hemos triturado con Robot de cocina Thermomix pero podéis hacerlo con cualquier,

Paso 4

Mezclamos poco a poco todos los ingredientes junto con el Azúcar y las ralladuras: 60 ml. de Leche, 70 gr. de Mantequilla o Margarina a temperatura ambiente, 2 Huevos, 20 gr de Levadura fresca prensada que podemos diluir para que sea más fácil en la leche, el Agua de Azahar, la Sal, la Masa Madre y 450 gr. de Harina de Fuerza que podemos tamizar y agregar poco a poco. Amasar a mano

en amasadora hasta obtener una buena masa. Dejar reposar en un bol o en la misma amasadora sobre 1 hora o más hasta que veamos que haya triplicado su volumen.

Paso 5

Pasado ese tiempo amasarla una vez más sobre 1 minuto.

Extender sobre una superficie enharinada, partir la Masa por la mitad y formar con cada mitad 8 bolitas, es decir en total 16 bolitas, o como hicimos nosotros con una mitad 8 bolitas y con la otra mitad un solo Roscón Grande.

Paso 6

Metiendo los dedos en el centro de las bolitas formamos los Mini Roscones que colocaremos en bandejas de horno con papel de hornear. Podéis colocar habas y figuritas en los Mini Roscones. Nosotros en unos colocamos Haba y en otros Reyes.

Pintamos con Huevo Batido, decoramos con trocitos de Fruta escarchada a gusto y con Azúcar humedecido con unas gotitas de agua.

Dejamos reposar en un lugar cálido hasta que doblen su volumen.

Paso 7

Mientras precalentamos el horno a 200 grados y cuando estén, horneamos hasta que estén dorados.

Se pueden rellenar de nata, crema o chocolate si se quiere.

El aroma que desprende y su sabor es una delicia.

Ummmmm Riquísimos...!!!

Esperamos que os gusten.

Cada año los hacemos y nos encanta el hecho de que sean Minis e individuales.

