

Roscón de Reyes relleno



Dedicación : 20 minutos
+ 3-5 horas de reposo
Horneado : 30 minutos
Cantidad : 12 raciones

Ingredientes :

Para la masa:

- 500 gr de harina de fuerza
- 6 gr levadura de panadería
- 2 huevos
- 150 ml de leche templada
- 100 grs de mantequilla
- 150 grs de azúcar
- Ralladura d limón o naranja
- 2 cucharadas agua de azahar
- Una pizca de sal

Para la nata montada:

- 800 ml de nata para batir
- 150 g de azúcar
- 80 g de queso crema

Para la decoración:

- 1 huevo batido
- 100 gr d frutas escarchadas
- 2 cucharadas de azúcar

- 1 Comenzamos diluyendo la levadura en la leche. Removemos y dejamos reposar mientras preparamos todos los ingredientes para tenerlos a mano. Templamos la mantequilla, hacemos la ralladura de un limón y una naranja. Cascar los huevos en un recipiente.
- 2 En un bol echamos la **harina**, hacemos un hueco en el centro. Añadimos la sal, el azúcar la **levadura** disuelta, los **huevos**, la **ralladura del limón y naranja**, la **mantequilla** y dos cucharadas de **agua de azahar**. Mezclamos bien todos los ingredientes con ayuda de una cuchara al principio y luego con las manos enharinadas. Trabajamos unos 6-8 minutos la masa hasta que se suelte de las manos. Hacemos una bola y tapamos con un paño o film transparente para para que suba, debe **reposar de 3 a 5 horas en un sitio templado y sin corrientes de aire**, hasta que triplique su volumen.
- 3 Tras el reposo enharinamos la mesa y las manos. Echamos la masa y movemos durante un par de minutos para quitarle el aire. Hacemos una bola y con los dedos vamos haciendo un agujero en el centro que vamos estirando poco a poco hasta alcanzar el tamaño de la bandeja del horno. Colocamos la masa sobre una bandeja plana con papel de hornear y dejamos reposar de nuevo una o dos horas.
- 4 Mientras tanto cortamos la fruta confitada y mojamos con unas gotas de agua el azúcar para la decoración. Tras el reposo podemos poner una figura de cerámica oculta bajo la masa del roscón. Bañamos el roscón con **huevo** batido y decoramos con **frutas confitadas** y **azúcar** humedecido. Ponemos la bandeja en la mitad del horno y **horneamos a 180°C durante 30 minutos** con calor arriba y abajo hasta que quede dorado. Retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Una vez frío lo cortamos a la mitad, separamos la parte superior y lo rellenamos con nata montada.
- 5 **Para hacer la nata montada** echamos la nata bien fría en un bol de cristal o metal y batimos durante 2-3 minutos, añadimos el azúcar poco a poco y seguimos batiendo hasta que comience a hacer dibujo. En ese momento añadimos el queso crema, una cucharadita por cada 100 ml de nata y seguimos batiendo unos minutos hasta que los surcos sean más pronunciados. Echamos la nata en una manga pastelera con boquilla de estrella y repartimos una generosa y abultada capa sobre la base. Volvemos a colocar la tapa con cuidado y ya lo tenemos.