

Roscón de reyes con magimix

20 min	20 min 30 min	20 min 30 min 50 min	20 min 30 min 50 min 3/10
20 min 30 min 50 min 3/10 14	20 min 30 min 50 min 3/10 14 15	20 min 30 min 50 min 3/10 14 15	20 min 30 min 50 min 3/10 14 15 15

20 min 30 min 50 min 3/10 14 15 15

Para la masa hojaldrada :

250g de harina

125g de agua

250g de mantequilla congelada en trozos

1 pizca de sal Para la crema pastelera :

250g de leche

60g de azúcar

30g de harina

2 huevos Para la crema de almendra :

150g de almendra molida

100g de azúcar

60g de mantequilla

2 yemas de huevo Para el roscón de reyes :

1 haba

1 yema de huevo

Prepara una deliciosa receta básica para la Epifanía con tu Thermomix :

Para la masa hojaldrada en Thermomix :

Â»

Coloca la harina, el agua, la mantequilla y la sal en el bol de la Thermomix y programa 30 segundos a velocidad 7.

Â»

Retira la masa del bol y divídela en 2 partes.

Â»

Estira la masa sobre tu superficie de trabajo y dobla los dos lados hacia el centro, repitiendo esta operación una vez más.

Â»

Deja reposar la masa en el refrigerador mientras preparas los demás ingredientes, luego lava el bol de la Thermomix.

Para la crema pastelera en Thermomix :

Â»

Coloca los huevos, el azúcar, la harina y la leche en el bol de la Thermomix y programa 8 minutos a 90°C a velocidad 5.

Â»

Vierte la crema en un recipiente y resérvala en el refrigerador.

Para la crema de almendra en Thermomix :

Â»

Coloca la mantequilla en el bol de la Thermomix y programa 3 minutos a 90°C a velocidad 2.

Â»

Roscón de reyes con magimix

Añade las yemas de huevo, el azúcar y la almendra molida, y programa 30 segundos a velocidad 5.

Â»

Agrega la crema pastelera una vez que esté fría y programa 20 segundos a velocidad 5.

Para preparar el roscón de reyes :

Â»

Precalienta el horno a 240°C.

Â»

Estira la masa en dos círculos y distribuye la preparación en el centro de una de las masas (dejando 1 cm de borde).

Â»

No olvides añadir la fève.

Â»

Coloca la segunda masa hojaldrada encima, presiona los bordes del roscón de reyes con tus dedos para sellar las dos masas juntas.

Â»

Pinta el roscón de reyes con el huevo batido.

Â»

Hornea durante 10 minutos a 240°C, luego reduce la temperatura a 180°C y deja que el roscón de reyes se cocine durante 20 minutos más.

El roscón de reyes se disfruta tibia como postre o merienda. ¡ Te encantará ! ¡ Mmm ! ;)