

ROSCÓN DE PASCUA (SARAA 4ºA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none">• Para facer a nai do lévedo necesítase 90 g de fariña, 50 g de leite e 2 g de lévedo fresco ou 0,7 g de lévedo seco.• Para a masa: 142 g de nai de lévedo, 340 g de fariña de forza, 120 g de leite, 2 ovos, 80 g de azucre, 15 g de lévedo, 5 g de sal e 60 g de manteiga.• Aromáticos: 20 g de ron, 14 g de auga de azahar, a monda de media laranxa, medio limón, media rama de canela.• Para a decoración: Guindas, azucre, laranxa, ...	<ul style="list-style-type: none">• Batedor• Cazo• Cunca• Báscula• Pincel• Papel de forno

ELABORACIÓN:

1º Facer a nai do lévedo co leite.

2º Infusionar o leite cos aromáticos.

3º Mesturar todos os ingredientes menos a manteiga entre cinco e dez minutos ata que a masa estea lisa e suave.

4º Engadir a manteiga e volver amasar outros cinco ou dez minutos.

5º Deixar repousar a masa entre hora e media e dúas horas.

6º Formar o roscón e decoralo.



7º Pincelar co ovo batido.

8º Volver deixar fermentar hora e media.

9º Pincelar co ovo.

10º Poñer no forno a 180º durante 20 minutos.



CONSELLO

Facer o roscón con cariño.

BÓ PROVEITO!!