

Raciones para 1

1 lámina
Masa de hojaldre
1
Huevo
1 puñado
Almendras laminadas
400 ml
Nata
150 g
Turrón blando

- 1 El primer paso para preparar nuestro Roscón de Reyes es cortar el hojaldre en forma de círculo dejando otro círculo hueco en el centro. De esta manera quedará un aro de hojaldre que pasará a ser el Roscón.
- 2 En una bandeja para horno con papel antiadherente, coloca el hojaldre ya cortado, píntalo con huevo batido, y extiende almendras laminadas por encima.
- 3 Hornea durante 15 minutos a 180° el Roscón.
- 4 Para el relleno, monta en un bol 400ml de nata con 150gr de turrón blando. Cuando ya esté montado, mete la mezcla en una manga pastelera para rellenar el Roscón.
- 5 Cuando el Roscón ya esté listo, déjalo enfriar y pártelo en dos para poder rellenar su interior.
- 6 En la base del Roscón, extiende la mousse de turrón con ayuda de la manga y prepara una bebida caliente para disfrutar de este rico Roscón de Reyes.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/roscon-de-reyes-con-hojaldre-y-turrón/>

COOKING
LOVERS 