



## Consejo del chef

Dejar enfriar y rellenar cada uno con el sabor que mas te guste. En nuestro caso, crema, nata y trufa.

## Raciones para 6

**350 gr** Harina de fuerza

**125 gr** Azúcar

**125 ml** Leche

**75 gr** Mantequilla a temperatura ambiente

**25 gr** Levadura fresca

2 Yemas

Pizca de sal

Cucharadita agua de azahar

**250 ml** Crema pastelera

**250 ml** Trufa de chocolate

**250 ml** Nata montada

- 1 Verter en el vaso de una batidora eléctrica la harina, el azúcar, la leche, la mantequilla, la levadura fresca, yemas de huevo, agua de azahar y una pizca de sal.
- 2 Amasar entre 5-10 minutos hasta que todos los elementos estén integrados.
- 3 Volcar la masa sobre la encimera, formar una bola con ayuda de un poco de harina para que no se nos pegue y colocarla en un bol tapado con papel film.
- 4 Fermentar en la función del horno a 35 grados durante 1 h. Sacar la bola y dividirla en tres bolas iguales. hacer un agujero en el centro y colocarlas sobre una bandeja de horno con un recipiente en el centro para que conserve el hueco.
- 5 Volver a fermentar en el horno a 35 grados 1 h. Pintar con huevo y decorar con fruta escarchada.
- 6 Hornear 30 minutos a 160 grados.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/roscon-reyes-tres-rellenos/>

**COOKING**  
**LOVERS** 