

Roscón de Reyes sin azúcar



Elementos:

para la tagatosa aromatizada:

- 60 gr de tagatosa
- la cáscara de 1 / 2 limón
- la cáscara de 1 / 2 naranja

masa madre:

- 35 gr de leche a temperatura ambiente
- 5 gr de levadura fresca
- 65 gr de harina de fuerza

masa:

- 30 gr de leche a temperatura ambiente
- 35 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 10 gr de levadura fresca
- 20 gr de agua de azahar
- 225 gr de harina de fuerza
- la tagatosa aromatizada
- fruta escarchada sin azúcar

Elaboración de los elementos:

Lo primero que haremos será mezclar la tagatosa con las cáscaras de naranja y limón para que se vaya aromatizando.

Amasar los ingredientes de la masa madre y poner en un bol lleno de agua templada hasta que flote.

Amasar los ingrediente de la masa y dejar levar durante toda la noche en la nevera.

Forma una bola. Dar forma de roscón colocando en el centro un aro de emplatat aceiteado. Tapar y dejar levar durante dos horas.

Pintar con huevo batido y decorar con fruta confitada sin azúcar.

Hornear a 180 grados durante 15-18 minutos. Si vemos que se dora demasiado tapar con papel de aluminio.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>