

Roscón de Reyes

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/968/roscon-de-reyes>

Dirección: [Región de Murcia](#)



En este postre típico del desayuno o la comida del 6 de enero la simbología tiene un papel relevante. Aquel que encuentre la sorpresa será coronado como rey de la casa, y a quien le toque el haba será castigado a pagar el roscón.

Las sorpresas adoptan formas diversas, generalmente son figurillas, aunque puede encontrar, en los elaborados por la confitería, cosas tan extrañas como silbatos u otros objetos diversos.

El decorado del roscón con frutas escarchadas tiene un sentido también en la iconografía navideña. Las frutas rojas y verdes simbolizan los rubíes y esmeraldas que se supone adornaban los mantos de los tres Reyes Magos, Melchor, Gaspar y Baltasar. La tradición manda en estos dulces navideños. Incluso su popularidad se ha visto reflejada en el refranero popular, ya saben, mentiras y roscones, cuanto más grandes mejores.

Ingredientes

Uno de los ingredientes característicos del Roscón de Reyes, son las frutas confitadas con las que lo decoramos. Te recomendamos que las compres ya hechas y que, antes de colocarlas en el Roscón, las pases por agua para retirarles el azúcar exterior. Así evitar que se quemen al introducirlas en el horno. Igualmente, no dejes de probar tu Roscón relleno de nata montada o de trufa.

Estará todavía más delicioso.

- 1 kg de harina (especial para amasado)

Roscón de Reyes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y2vx9up4>

Roscón de Reyes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y2vx9up4>