

# “ROSCÓN DE REYES FÁCIL” JUAN LAX

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://ruralmur.com/articulo/1227/>  
Direccion: [Región de Murcia](#)



## Ingredientes:

### Para el Roscón:

400 gr. Harina de Fuerza  
70 g. Mantequilla en Pomada  
100 gr. Azúcar  
1 unidad Huevo  
20 ml. Ron  
100 ml. Agua Templada  
30 ml. Leche Templada  
25 gr. Levadura Fresca de Panadero  
½ cucharadita de Agua de Azahar  
½ unidad Limón Rallado  
½ unidad Naranja Rallada  
1 pizca de Sal

### Para Decorar:

1 unidad de Huevo  
50 gr. Almendras Fileteadas  
Fruta Escarchada  
4 cucharadas de Azúcar

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>

“ROSCÓN DE REYES  
FÁCIL” JUAN LAX  
Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y5a5jmeq>