

“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
<http://tinyurl.com/y5a5jmeq>

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

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

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

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

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

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

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

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

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