

Roscó de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrit per chef Nieves Tuset

divendres, 6 de desembre de 2013 18:07 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:33



2

Roscó de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrit per chef Nieves Tuset

divendres, 6 de desembre de 2013 18:07 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:33



■ 1. Selecciona el molde de rosco de 18 cm de diámetro. Se prepara con 500 g de harina, 250 g de azúcar, 100 g de mantequilla, 100 g de leche, 1 huevo, 1 cucharadita de levadura, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 1 cucharadita de ron y amasar

Roscó de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrit per chef Nieves Tuset

divendres, 6 de desembre de 2013 18:07 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:33



Roscó de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrit per chef Nieves Tuset

divendres, 6 de desembre de 2013 18:07 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:33



Roscó de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrit per chef Nieves Tuset

divendres, 6 de desembre de 2013 18:07 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:33



Roscó de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrit per chef Nieves Tuset

divendres, 6 de desembre de 2013 18:07 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:33



El Tortell de Reis tiene forma de anilla. Está decorado con fruta confitada y frutos secos y contiene