



© Santiago Barreiro (2015)



© Santiago Barreiro (2015)

El sábado 05 de diciembre realizamos el taller de cuina con la rosca de reyes, o tortell de reis. Jaume S

## **HISTORIA**

*El roscón de Reyes (denominado también rosca de Reyes en Hispanoamérica, rosco de Reyes o paste*

*Es muy probable que de Cataluña (Tombé (dulce), Tortell de Reis), Navarra o Andalucía existieran*

*Anteriormente en la rosca se escondía un haba, misma que ha sido sustituida por una figurilla de pasta.*

*En varios países esta tradición toma especial importancia, ya que aquél o aquéllos afortunados que enc*





Harina, azúcar, levadura, leche, huevos, margarina, ralladura de naranja, ron, frutas confitadas, nueces





Don profit!!!

