

CO (Vidéo): *La receta del roscón de Reyes.*



1. ¿Qué **necesitas** para hacer el roscón?

Ingredientes	Cantidad

2. Numérotar les étapes de la préparation dans l'ordre:

- ... -amasar con las manos añadiendo (*en ajoutant*) poco a poco harina. (10 minutos)
- -pintar el roscón con el huevo batido.
- -mezclar (*mélanger*) para que no quede ni un grumo.
- -derretir la levadura en un poco de agua tibia.
- -preparar todos los ingredientes.
- -dejar reposar la masa durante dos horas.
- -echar (*mettre, verser*) el azúcar húmedo encima del roscón.
- -poner todos los ingredientes que queden en el recipiente.
- -coger (*prendre*) un recipiente.
- -formar el roscón y dejar reposar otras dos horas.
- -echar el azúcar y los huevos y batir.
- -meter al horno a 175 grados durante 20 minutos.
- -espolvorear la mesa con harina para poder trabajar la masa.
- -decorar con cuatro rodajas (*tranches*) de naranja.

