

El Roscón de Reyes con crema de almendras

Ingredientes:

- 2 masas de hojaldre
- 75 gramos de azúcar en polvo
- 2 huevos
- 50 gramos de mantequilla
- 125 gramos de almendras en polvo



Preparación:

Poner la masa en un molde (con el papel de cocción).

Pincharla con un tenedor.

Mezclar el azúcar, un huevo entero, una clara, la mantequilla reblandecida y las almendras en polvo.

Echar la mezcla encima de la masa, en el molde.

Cubrir con la segunda masa de hojaldre (sin el papel).

Pinchar con el tenedor y dorar con una yema.

Hornear durante 30 minutos. El horno se habrá calentado previamente a 180°.

iii Y no olvidarse de la figurita sorpresa!!!

¡Buen provecho!

Esta receta es de Gabriel (CP)

Nos la transmitió Rosa, su abuelita