



INGREDIENTES:

- 1200 gramos de harina Proceli ó Glutestop.
- 250 gramos de mantequilla.
- 250 gramos de azúcar.
- 4 huevos.
- 1 pizca de sal.
- ralladura de 2 naranjas (o naranja y limón).
- 1 copa agua de azahar (70 ml).
- 1 copa de ron (70 ml).
- 120 ml de leche.
- 50 gramos de levadura fresca.

PREPARACIÓN:

1. Vierte el azúcar en el vaso, muy seco, y **pulverízalo 30 segundos a velocidad 5-10 progresivo**
2. Añade las pieles de naranja y limón y repite la operación. Agrega la leche y **programa 2 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 5**
3. Añade por este orden la mantequilla, la levadura, los huevos, el agua de azahar, el ron (opcional) y una pizca de sal. **Bate unos segundos en velocidad 5.**
4. Agrega la mitad de la harina y **programa 15 segundos en velocidad 6**. Incorpora la harina restante y **amasa 2 minutos a velocidad espiga** (cuanto mas se amase mejor queda).

5. Deja reposar la masa dentro del vaso tapado con el cubilete y con un paño, sin desmontar de la base, hasta que doble su volumen.
6. Mójate las manos de aceite para poder manejarlo bien ya que se pega un montón.
7. Cuando aumente de volumen, en una superficie ligeramente harinada, volver a amasar con forma de roscón y pásala a una fuente de horno ligeramente engrasada (o con un papel de horno, para que no se pegue).
8. Pinta el roscón con huevo batido y adórnalo con la fruta confitada.
9. Deja reposar 30 minutos. Vuelve a pintarlo con huevo batido y espolvorea con azúcar (blanco o moreno).
10. Cuece en el horno precalentado a 150º C durante 20 minutos arriba y abajo, poniendo la bandeja en el medio.
11. **NOTA : si lo haces no vayas pensando en la textura que tienen los comprados, de sabor es igual a los comprados pero la textura es como de bizcocho, no salen tan esponjosos.**

