

Roscón de reyes sin azúcar



Elementos del invento:

- 50 ml de zumo de naranja y la ralladura de una naranaja
- 1 cucharadita de agua de azahar
- 50 ml de leche desnatada
- 3 cucharaditas de edulcorante líquido
- 50 gr de margarina sin sal
- 1 huevo
- 20 gr de levadura fresca
- 350 gr de harina
- 1 huevo para pintar
- sacarina en polvo (yo marca Lidl)

Elaboración de los elementos:

En primer lugar pulverizamos la ralladura de la naranja, reservamos.

Disolvemos la levadura fresca en la leche, a la que habremos añadido el zumo de naranja.

En un cuenco ponemos, la margarina, la mezcla de leche+zumo de naranja +levadura, el huevo, el agua de azahar y el edulcorante.

Cuando se hayan integrado todos los ingredientes añadimos la harina -que tamizaremos- en dos tandas.

Formamos una bola y la colocamos en una bandeja de hornear, sobre papel de hornear.

Abrimos un agujero en el centro de la bola y le vamos dando la forma del roscón, dejamos levar (yo lo he dejado toda la noche).

Precaentamos el horno a 200°.

Pintamos el roscón con un huevo y horneamos durante unos 25 minutos.

Dejar enfriar y espolvorear con sacarina en polvo*.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>

* yo utilizo sacarina en polvo de la marca Lidl (recientemente he descubierto la del Eroski que es igual) porque la equivalencia de cucharas es la misma que el azúcar, es decir, una cucharadita de sacarina equivale a una cucharadita de azúcar.