Receta de Roscón Casero de Hojaldre con Nata

05 Ene 2018

Buenos días a tod@s, espero que este fin de semana disfrutéis mucho con la **Festividad de Los Reyes Magos** y que os dejen muchos regalos, porque seguro que habéis sido muy buen@s, y como tendréis poco tiempo, yo os dejo esta fácil receta para que hagáis un **Roscón casero de Hojaldre con Nata,** es fácil y rápido de preparar y así tendréis más tiempo para disfrutar en familia.

Ingredientes

- Láminas de hojaldre redondas (dos)
- Nata montada de pastelería (700ml)
- Azúcar glas para decorar
- Huevo batido (uno)
- Almendras laminadas

Modo de Preparación

1. Desenrollar las láminas de hojaldre y colocar las dos láminas sobre papel de horno
2. Precalentar el horno a 180º
3. Hacer un agujero en el centro de las láminas con ayuda de un tazón o con un aro de cocina y retirar la parte recortada
4. Pintar con huevo batido todo el rosco y espolvorear azúcar glas, después poner almendras laminadas por todo el roscón
5. Meter al horno a media altura y con calor arriba y abajo unos 15/20 minutos hasta que esté doradito
6. Sacar y dejar enfriar
7. Una vez frío partir por la mitad con un cuchillo fino y con ayuda de una manga pastelera rellenar la parte de abajo con la nata montada que debe estar bien fría
8. Tapar con la otra parte del rosco ya doradita y con las almendras y espolvorear bien con azúcar glas
9. Servir acompañado de un café calentito y....buen provecho!!!