



Mini roscones en airfryer: el dulce navideño más fácil, rápido y sorprendente

Receta para 6 mini roscones

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 250 gramos Harina de fuerza | ☐ 7 gramos Levadura fresca |
| ☐ 40 gramos Azúcar | ☐ 1 cucharadita Agua de azahar |
| ☐ 1 unidad Huevo | ☐ 1 unidad (solo necesitamos ralladura) Naranja |
| ☐ 50 ml Leche | ☐ para decorar (opcional) Frutas confitadas |
| ☐ 30 gramos Mantequilla | |
-

PREPARACIÓN

1. Empieza mezclando la leche templada con la levadura hasta que se disuelva por completo. Añade el azúcar y el huevo, remueve bien y reserva la mezcla.
2. En un bol amplio coloca la harina, la ralladura de naranja, la pizca de sal y el agua de azahar. Mezcla ligeramente y ve incorporando poco a poco la mezcla líquida anterior.
3. Añade la mantequilla a temperatura ambiente y amasa durante unos minutos hasta obtener una masa suave, elástica y ligeramente pegajosa. Puedes hacerlo a mano o con amasadora.
4. Deja reposar la masa tapada durante 1 hora en un lugar cálido para que doble su volumen.
5. Una vez levada, divide la masa en bolitas pequeñas y forma los mini roscones haciendo un agujero

en el centro con los dedos. Dale forma redonda y uniforme.

6. Precalienta la airfryer 2–3 minutos. Coloca los mini roscones dentro de la cesta usando un papel de horno antiadherente. Deja espacio entre ellos porque crecerán.
7. Pincela los roscones con huevo batido y añade azúcar humedecido o frutas confitadas si quieres un acabado más festivo.
8. Cocina a 160 °C durante 10–12 minutos, vigilando los últimos minutos para que no se doren en exceso.
9. Sácalos y déjalos enfriar sobre una rejilla para que mantengan su textura perfecta.