COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 6 mini roscones

Preparación: 20 min
Total: 45 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

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

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.