

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta dei Re Magi

---

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 40 min    COSTO:  
basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

*DA SERVIRE VUOTO O FARCITO CON CREMA PASTICCERA O PANNA MONTATA.*

---



La **torta dei Re Magi**, chiamata anche **Roscon de Reyes** è una ricetta tipica di paesi come Argentina o Spagna per festeggiare l'**epifania**.

La **torta dei Re Magi** è un dolce dalla tipica forma a ciambella o anello, decorato da canditi che ricordano i gioielli dei Re Magi.

Questo soffice panettoncino può essere gustato così nella sua bontà, oppure lo si può servire accompagnato da [crema pasticcera](#) e/o panna montata.

**Seguendo il nostro dettagliato passo passo fotografico**

, anche tu otterrai una bella torta dei Re Magi da servire il 6 di Gennaio!

Ecco altre ricette dolci che potresti cucinare per l'epifania:

[Biscotti glassati](#)

[Torrone siciliano](#)

[Biscotti di vetro](#)

[Cubaita](#)

[Mandorle pralinate](#)

## INGREDIENTI

LIEVITO DI BIRRA FRESCO oppure 2g di quello disidratato - 6 gr  
LATTE tiepido - 150 ml  
FARINA 00 200 gr  
FARINA MANITOBA 150 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVO intero - 1  
BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 50 gr  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1  
SCORZA GRATTUGIATA ARANCE 1  
AROMA VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## PER LA DECORAZIONE

CILIEGIE CANDITE 12  
GRANELLA DI ZUCCHERO  
TUORLO D'UOVO 1  
MANDORLE IN LAMELLE  
CANDITI MISTI  
SCORZA DI ARANCIA CANDITA

## PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione della torta dei re magi, inizia col sciogliere il lievito di birra fresco o disidratato nel latte tiepido con 1 cucchiaino di zucchero preso dal totale previsto. Quando il lievito sarà sciolto, lascia riposare per 15 minuti.



**2** Ora versa le farine, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e dell'arancia e inizia ad impastare. Aggiungi l'uovo intero e continua ad impastare fino ad ottenere un panetto quasi omogeneo. Sempre impastando, aggiungi poco per volta il burro e continua a lavorare fino a quando l'impasto non si sarà incordato per bene.





- 3** Trasferisci l'impasto su un piano da lavoro infarinato e impasta con le mani fino ad ottenere una sorta di pagnotta soda ed elastica. Posiziona la palla dentro una ciotola infarinata, copri con un canovaccio pulitissimo e lascia lievitare nel forno spento con luce accesa o in un posto caldo per circa 4 ore.



4 Una volta lievitato, prendi l'impasto e ponilo su un piano da lavoro infarinato, forma un rotolo lungo 35cm e largo 4-5cm, unisci le due estremità formando un anello e posizionalo dentro uno stampo per ciambella del diametro di 22-24 cm imburato ed infarinato.

Copri con pellicola e lascialo lievitare sempre in un posto caldo per circa 2 ore.





- 5 Quando l'impasto avrà raddoppiato il volume, spennella tutta la superficie del dolce con il tuorlo leggermente sbattuto e decoralo con granella di zucchero, lamelle di mandorle, ciliegie candite, bucce d'arancia candite e canditi misti.

Inforna il dolce nel forno statico, precedentemente riscaldato a 180°. Fai cuocere per circa 35-40 minuti.

Se durante la cottura il dolce si dovesse colorire troppo in superficie prima del previsto, copri con un foglio di carta forno e continua fino a che inserendo uno stecchino all'interno del dolce, questo non ne uscirà asciutto.

Quando la torta sarà cotta sformala, lasciala riposare nello stampo e poi sformala prima di tagliarla a fette.



