

Roscón de Reis

Ingredientes

- 500 g fariña forte
- 25 g fermento de panadaría
- 80 g azucre
- 200 ml leite morna
- 2 ovo
- 1 cda auga de azahar
- 1 reladura de limón
- 100 g manteiga
- froita confeitada
- améndoa fileteada
- 2 cdas azucre húmido



Instrucións paso a paso

Poñer a fariña nun bol e formar un oco no medio.

Desfacer o fermento no leite que ha estar morno.

Engadir o azucre á fariña e o leite co fermento. Mesturar un pouco.

Logo engadir, por esta orde e mesturando ao mesmo tempo: os ovos, a auga de azahar e a reladura do limón.

Continuar mesturando ata que a fariña estea case completamente mesturada.

Engadir a manteiga en anacos e amasar ata obter unha masa uniforme.

Formar unha bola e deixar repousar, tapada, ata que dobre o seu tamaño.

Amasar de novo, só para sacarlle o aire, formar o roscón e poñelo nunha fonte de forno.

Pintar con ovo batido e deixar repousar nun lugar morno (pode ser no forno a 40°-50°C) ata que dobre de novo o seu volume.

Prequentar o forno a 200°C

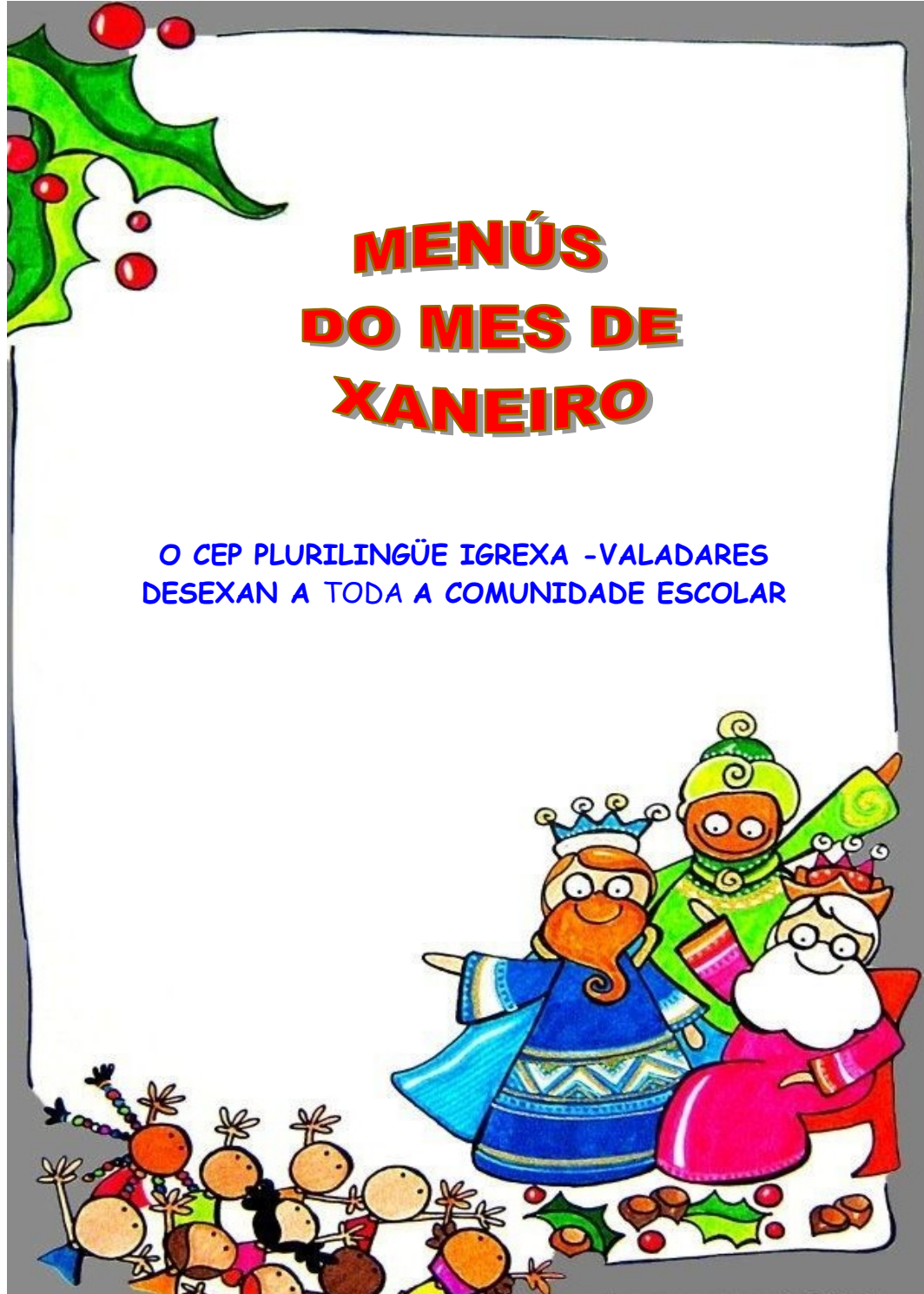
Volver a pintar o roscón con ovo batido e decorar cunhas froitas confeitadas, améndoa fileteada e azucre humedecido.

Enfornar a 200°C durante 20 minutos.

Este menú pode estar suxeito a variacións co obxectivo de garantir a mellor calidade posible e o bo funcionamento do servizo

MENÚS DO MES DE XANEIRO

O CEP PLURILINGÜE IGREXA -VALADARES
DESEXAN A TODA A COMUNIDADE ESCOLAR



MENÚ XANEIRO 2021

Primeira semana

Día 8 (Venres)

Crema de cenoria
Peituga de pavo á grella con
puré de patacas
Roscón de Reis

Segunda semana

Día 11 (Luns)

Crema de cabaciña
Arroz á cubana
Froita

Día 12 (Martes)

Sopa maravilla
Pescada á galega
Petit Suisse

Día 13 (Mércores)

Crema de espinacas
Filetes rusos con patatas
fritidas
Froita

Día 14 (Xoves)

Coliflor con allada
Peituga de pavo con arroz
Leite

Día 15 (Venres)

Espaqueti con tomate
Empanadiñas de atún
Froita

Terceira semana

Día 18 (Luns)

Coloflor con allada
Filetes de raxo con arroz
Froita

Día 19 (Martes)

Estufado de lentellas
Polo ao forno con verduras
Iogur bombón

Día 20 (Mércores)

Pisto manchego
Salmón á grella con patacas
cocidas
Froita

Día 21 (Xoves)

Brécol con allada
Lasaña
Froita

Día 22 (Venres)

Feixóns verdes con tomate
Carne guisada con fideos
Iogur

Cuarta semana

Día 25 (Luns)

Macarróns con bonito
Tortilla de patacas con
ensalada
Pexego en xarope

Día 26 (Martes)

Sopa de pasta
Bacallau ao forno con
patacas panadeira
Froita

Día 27 (Mércores)

Garavanzos co verduras
Peituga de polo á pran-
cha con patacas fritidas
Froita

Día 28 (Xoves)

Ervellas con xamón
Arroz con calamares
Leite

Día 29 (venres)

Crema de cenorias
Albóndigas con puré
Froita

