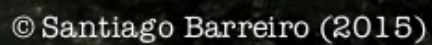
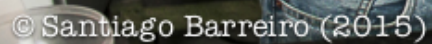


Escrito por chef Nieves Tuset
Sábado, 05 de Diciembre de 2015 00:00

Sábado, 05 de Diciembre de 2015 00:00



El sábado 05 de diciembre realizamos el taller de cuina con la rosca de reyes, o tortell de reis. Jaume S

HISTORIA

El roscón de Reyes (denominado también rosca de Reyes en Hispanoamérica, rosco de Reyes o paste

Es muy probable que de Cataluña (Tómb (dolce), Tortell de Reis], Navarra, Andalucía, Valencia,

Anteriormente en la rosca se escondía un haba, misma que ha sido sustituida por una figurilla de pasta,

En varios países esta tradición toma especial importancia, ya que aquél o aquéllos afortunados que enc



Tortell de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrito por chef Nieves Tuset
Sábado, 05 de Diciembre de 2015 00:00



Harina, azúcar, levadura, leche, huevos, margarina, ralladura de naranja, ron, frutas confitadas, nueces.



Tortell de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrito por chef Nieves Tuset
Sábado, 05 de Diciembre de 2015 00:00



Bon profit!!!

Tortell de Reis - Casal Català de Guayaquil

Escrito por chef Nieves Tuset

Sábado, 05 de Diciembre de 2015 00:00

