

Rascon do Los Reyes – hiszpańskie ciasto na Święto Trzech Króli

Rascon do Los Reyes – Tradycyjne Hiszpańskie Ciasto na Święto Trzech Króli

Odkryj magię hiszpańskiej tradycji z przepysznym **Rascon do Los Reyes** – okrągłym, puszystym ciastem drożdżowym, które wypełni Twój dom aromatem cytrusów i świąteczną atmosferą. To wyjątkowe wypieki przygotowuje się specjalnie na 6 stycznia, kiedy Hiszpanie celebrują Święto Trzech Króli.

Dla kogo?

Rascon do Los Reyes to idealna propozycja dla miłośników *tradycyjnych wypieków* z międzynarodowym akcentem. Puszyste ciasto z nutą cytrusową zachwyci zarówno dorosłych, jak i dzieci, które z radością będą szukać ukrytej w cieście niespodzianki – figurki lub monety symbolizującej szczęście.

Na jaką okazję?

To ciasto jest nieodłącznym elementem hiszpańskich obchodów Święta Trzech Króli. W Polsce może stanowić ciekawą alternatywę dla tradycyjnych wypieków serwowanych w okresie świąteczno-noworocznym. Jego charakterystyczny okrągły kształt symbolizuje koronę królewską.

Czy wiesz, że?

W Hiszpanii Rascon często wypełnia się bitą śmietaną lub

kremem. Zgodnie z tradycją, osoba która znajdzie ukrytą w cieście niespodziankę, zostaje „królem dnia” i może nosić papierową koronę, którą często sprzedaje się razem z ciastem w hiszpańskich cukierniach.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić smak ciasta dodając do niego kandyzowane wiśnie, skórkę z limonki lub odrobinę rumu. Niektórzy piekarze posypują wierzch ciasta cukrem pudrem lub migdałami, co nadaje mu jeszcze bardziej świątecznego charakteru.