



Ana Sánchez Blázquez

Redacción E&J



---

## Estos son los 10 mejores roscones de Madrid

El Roscón de Reyes ha pasado de ser el postre definitivo de cada 6 de enero a convertirse en uno de los grandes reclamos de la Navidad madrileña, con obradores que llevan semanas anunciando sus reservas. Y es que cada vez son más los que prefieren darse el capricho antes de que terminen las fiestas, o incluso antes de que empiecen. Para quienes buscan un bocado artesano y cuidado en cada detalle, aquí va una ruta de obradores donde encontrar la versión más exquisita de este dulce tan castizo.

### El Horno de Babette

Sus roscones son tan singulares que algunos les llaman “roscottone” por su forma alta y esponjosa. Se hornean en molde, lo que hace que la masa se desarrolle de manera vertical, creando una miga sedosa y un aroma muy característico. Siempre emplean ingredientes de primera, desde la mantequilla hasta el agua de azahar.

### La Duquesita

Oriol Balaguer, uno de los reposteros de referencia en nuestro país, firma aquí un roscón multipremiado. Su secreto está en las largas fermentaciones ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |