

**Creador:** MARIBEL



## **Descripción:**

ESTOS ROSCOS SON TÍPICOS DE MI PUEBLO, SE HACER PARA NAVIDAD, ANTIGUAMENTE SE HACÍAN EL HORNO DEL PUEBLO, LLAMADO TAMBIÉN TAHONA.

**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **El truco de esta receta:**

TIENEN QUE ESTAR BIEN IMPREGNADOS DE AZÚCAR, PUESTO QUE POR DENTRO NO LLEVA NINGUNA.

## **Ingredientes para 10 personas :**

- 600 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 350 VINO BLANCO
- 1 KILO APROXIMADAMENTE de HARINA

## **Preparación:**

### **Paso 1**

En un bol amplio, ponemos el vino y el aceite, lo removemos un poco con una cuchara y agregamos la harina, no la ponemos toda de una sola vez, porque dependiendo de la harina, puede admitir mas o menos humedad, nos tiene que quedar una masa que no este quebradiza y hagamos los roscos sin dificultad. Hacemos la forma de los roscos y los metemos en el horno precalentado 180° durante media hora aproximadamente, lo vamos mirando y cuando estén dorados los sacamos. Una vez fríos pasamos a bañarlos, en un cuenco calentamos el vino, metemos los roscos en el vino, (solo vuelta y vuelta), y los ponemos sobre papel de cocina para que empape el sobrante de vino, los bañamos en el azúcar y dejamos unas horas para que se sequen.