

ROSCOS DE VINO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** karmela



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.

Descripción:

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

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.