

Creador: Deboriña **Recetizador:** Jose Erazo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Hay que tener cuidado con el tiempo de cocción, sacar los rollitos cuando estén ligeramente dorados, si no se queman.

Descripción:

Deliciosos rollos de vino, perfectos para acompañar el café en ocasiones especiales.

Ingredientes para 6 personas :

- Medio vaso de los de agua de Vino Tinto
- 1 vaso de los de agua de Aceite de girasol
- 50 gr. de Azúcar
- La que admita de Harina
- 1 sobre de cada color de Gaseosas
- Azúcar Glas

Preparación:

Paso 1

Se mezclan el vino, el aceite y el azúcar en un bol.

Paso 2

Se añade poco a poco la harina y se va amasando. Hay que echar harina hasta que la masa no se quede pegada en las manos, pero tampoco hay que excederse porque la textura debe ser esponjosa. Y finalmente, se añaden las gaseosas y se mezclan hasta que integrarlo en la masa.

Paso 3

Se forman pequeños roscos con la masa y se colocan en una bandeja de horno. Tened en cuenta que los rollitos aumentarán de tamaño durante la cocción, por lo que dejad bastante espacio entre ellos.

Paso 4

Se hornea a 180° durante 20-30 minutos aproximadamente, hasta que los rollos estén ligeramente dorados.

Paso 5

Una vez fríos, se recubren con azúcar glas y ya están listos para servir.