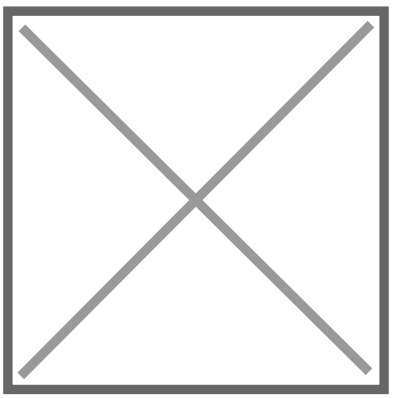
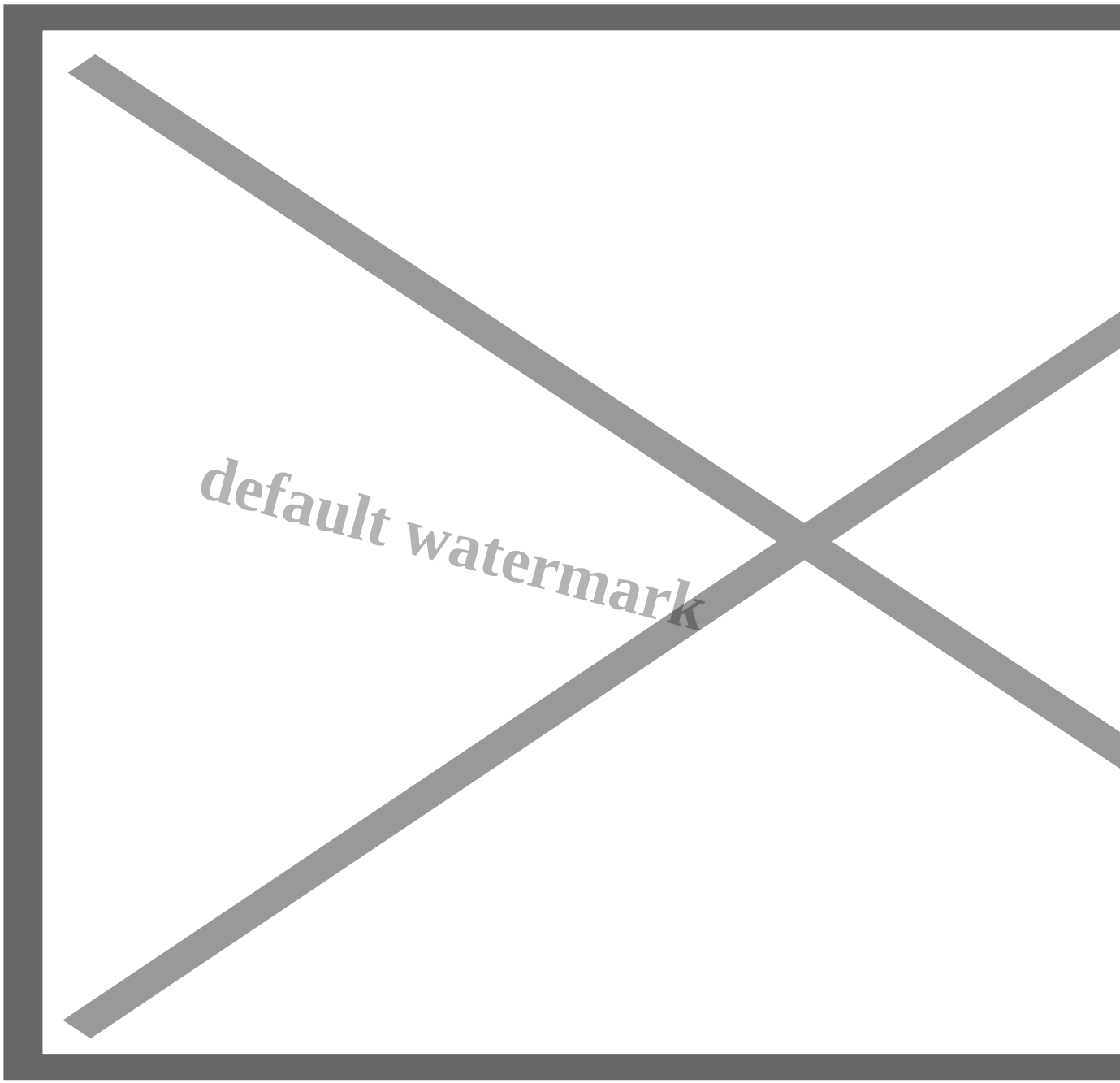


Roscos de vino caseros

DescripciÃ³n

default watermark



Personalmente del grupo de los polvorones, mantecados y demÃ¡s, son los roscos de vino los que mÃ¡s me gustan. Tengo que agraderle a Internet Ã©sta receta tan apetitosa que he encontrado.

Otras recetas de postres navideÃ±os o para darnos un homenaje:

RoscÃ³n de reyes , *Tronco de Navidad* , *Brazo de gitano con melocotÃ³n* , *Polvorones de avellana* , *Delicias de chocolate con frutos secos* , *Galletas cuarteadas de limÃ³n* .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaÃ±o 32 unidades).

- 300 gr de harina.
- 125 gr de azÃºcar glas.
- 125 gr de manteca de cerdo.
- 50 gr de sÃ©samo tostado.
- 125 ml de moscatel. O un vino dulce que os guste.
- 1 cucharadita de postre de anÃs dulce.
- AzÃºcar glas para decorar.

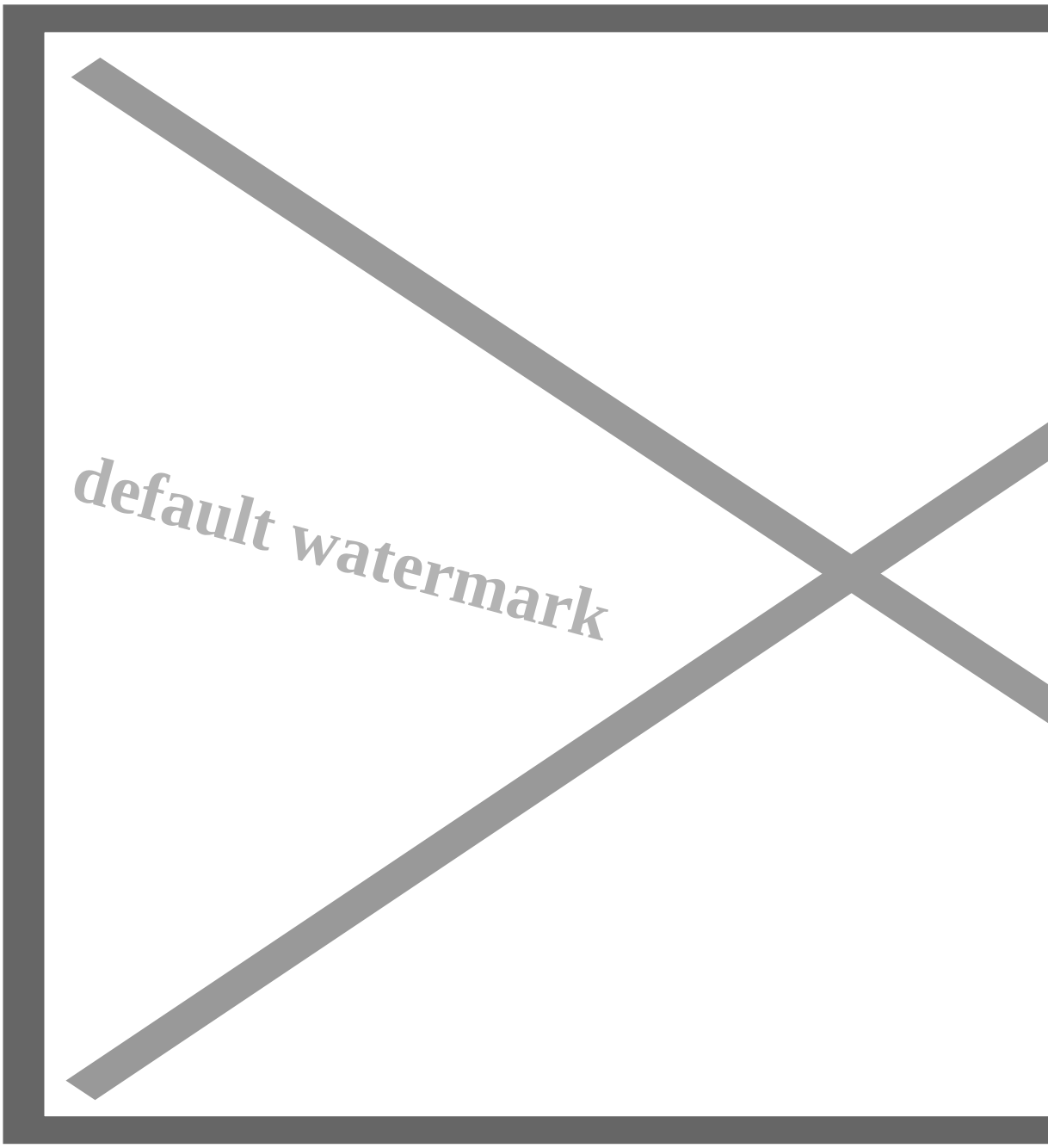
PreparaciÃ³n:

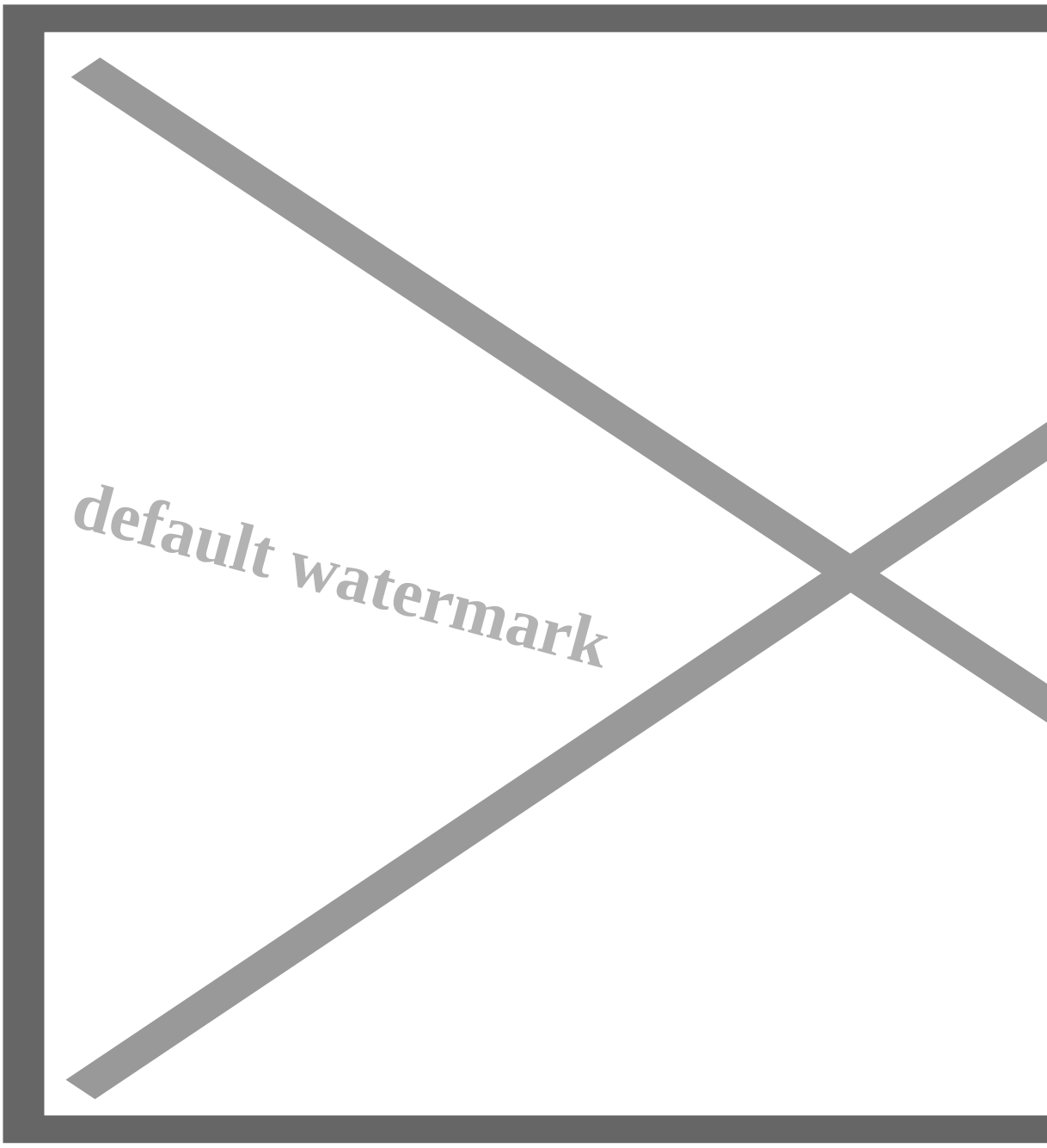
Tamizamos la harina con un colador o tamizador. Reservamos.

Precalentamos el horno a 160ÂºC, calor arriba y abajo.

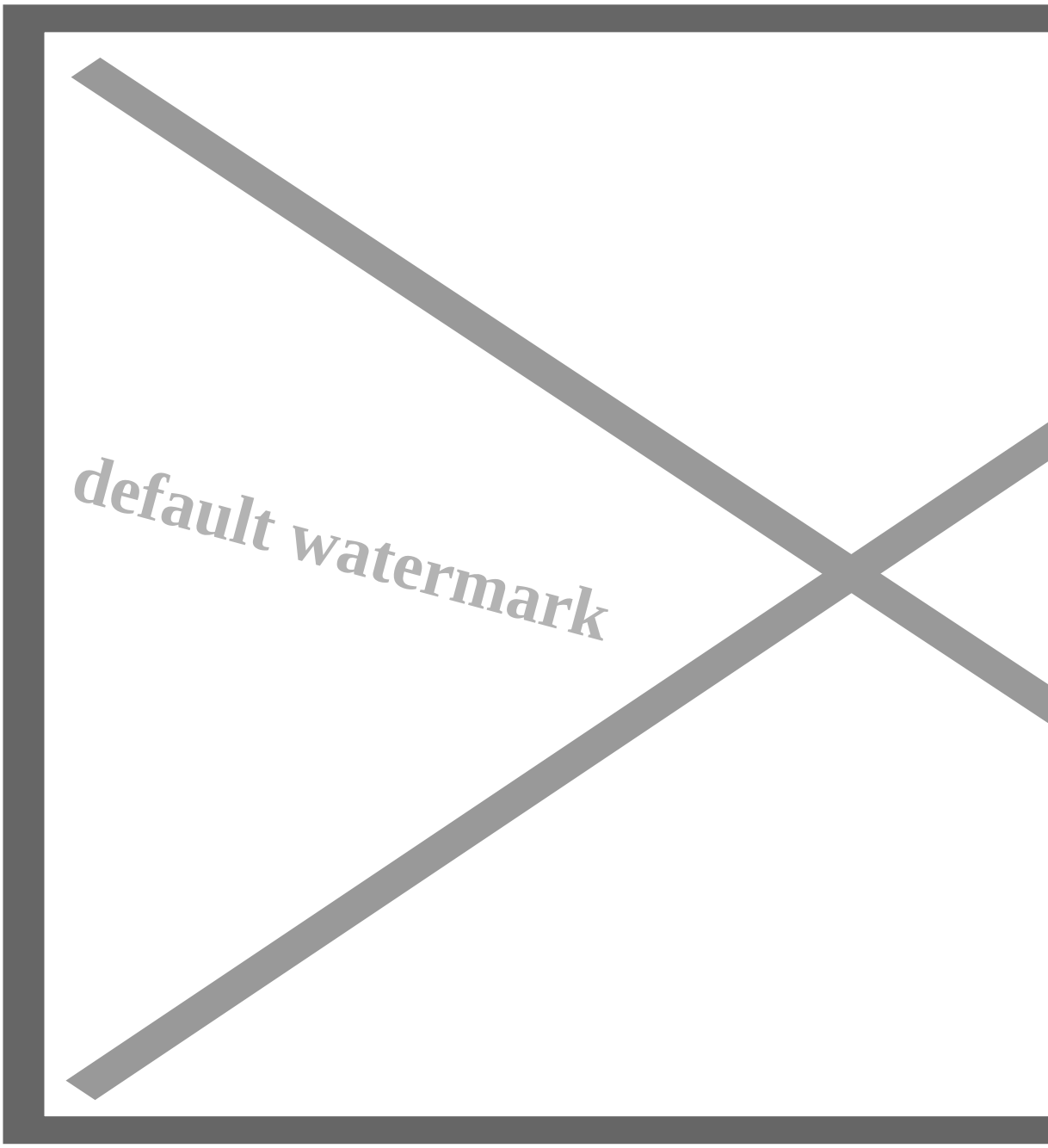
default watermark

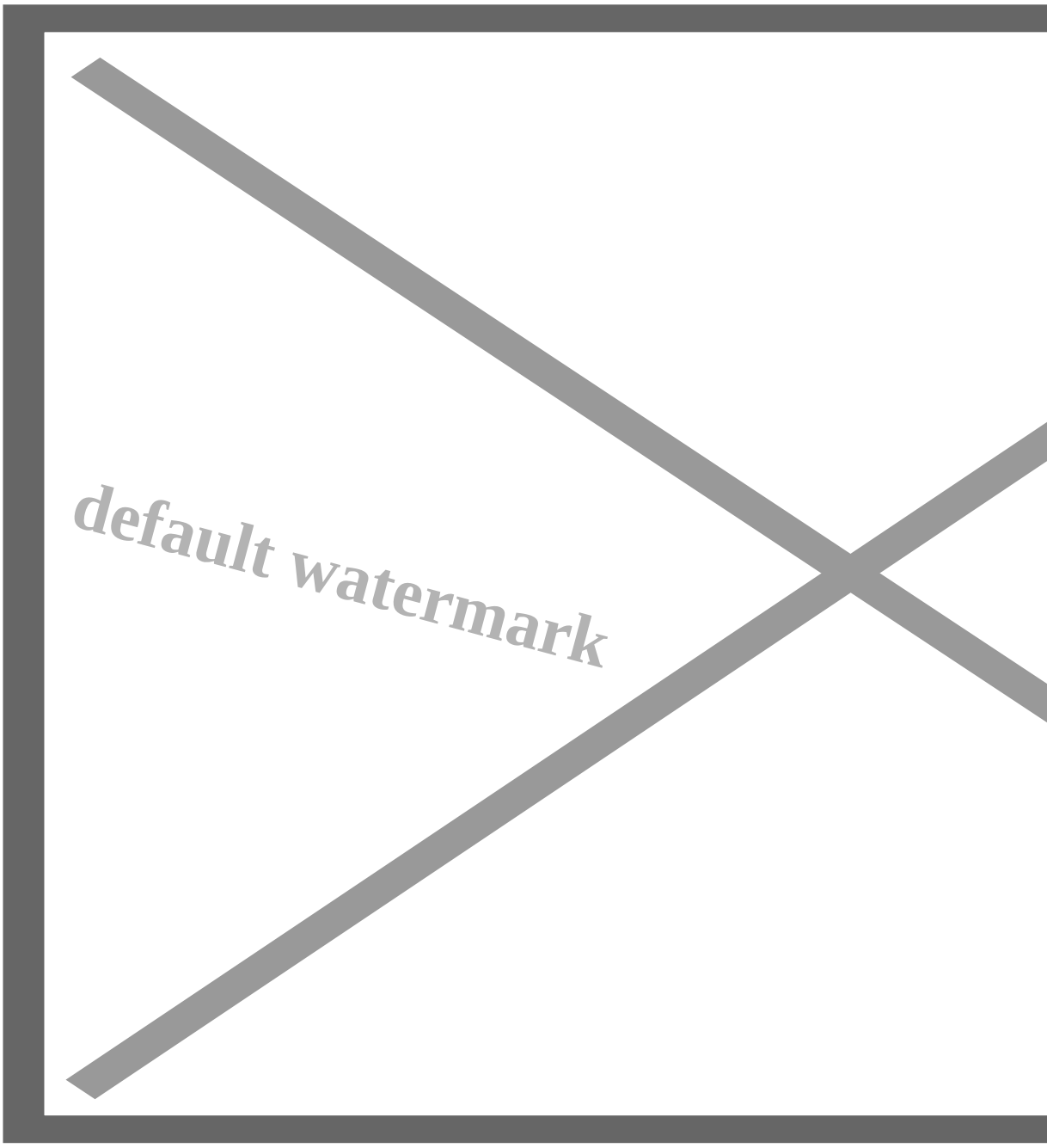
En bol amplio mezclamos la harina y el sÃ©samo, lo pasamos a una bandeja de horno forrada con papel de hornear y horneamos a 160ÂºC, calor arriba y abajo durante 15-20 minutos, removemos a menudo para que se tueste por igual. Ya tostada, sacamos del horno y dejamos enfriar.

- 
default watermark

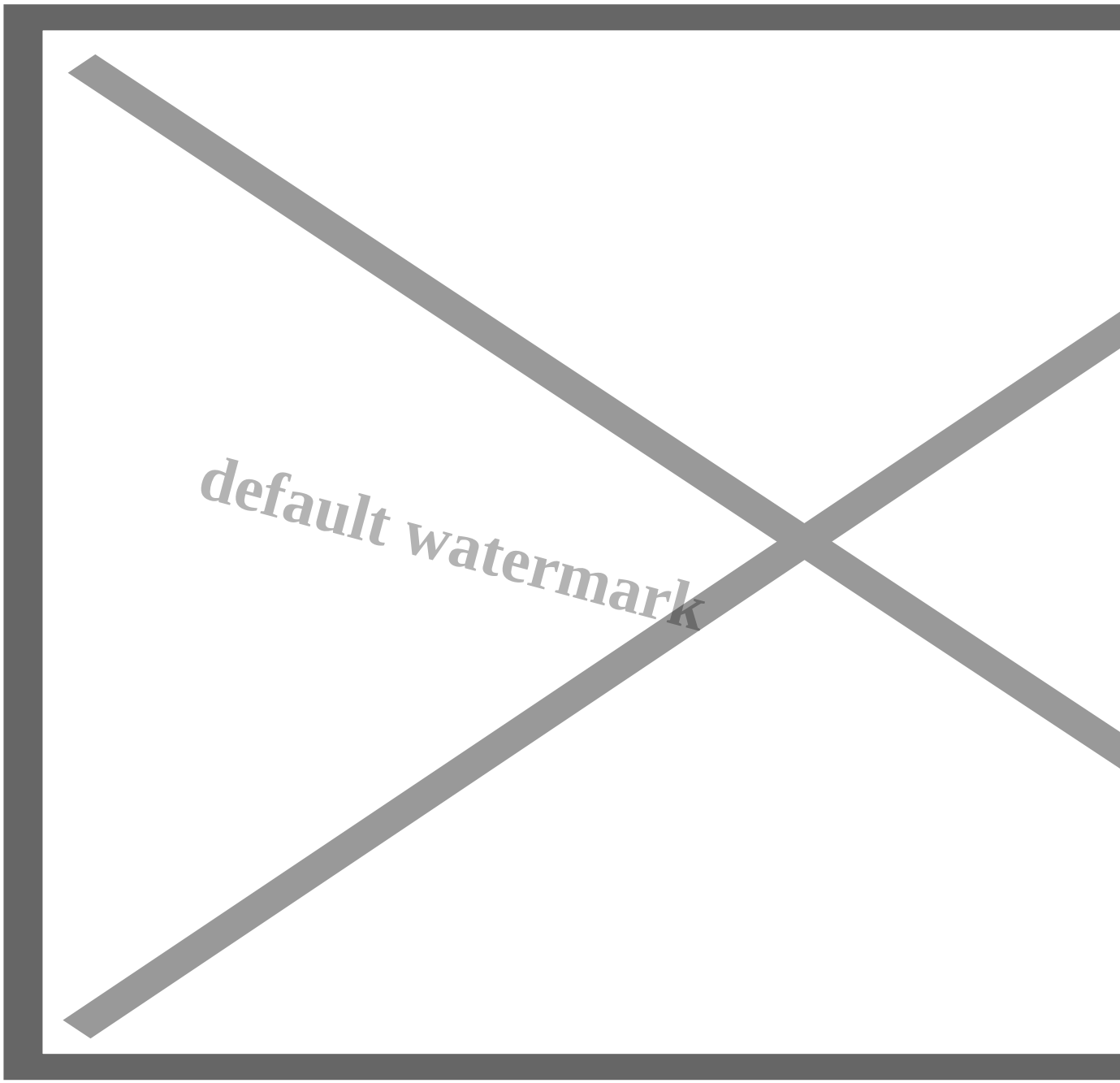
- 

Pasamos la harina frÃa a un bol amplio, aÃ±adimos el azÃºcar glas, la manteca de cerdo y mezclamos, con una cuchara al principio y con las manos despuÃ©s. Cuando empiece a hacerse una masa incorporamos el moscatel y el anÃs, seguimos amasando con la mano hasta conseguir una masa uniforme. Si vemos que sigue quedando pegajosa aÃ±adimos un poco mÃ¡s de harina.

- 
default watermark

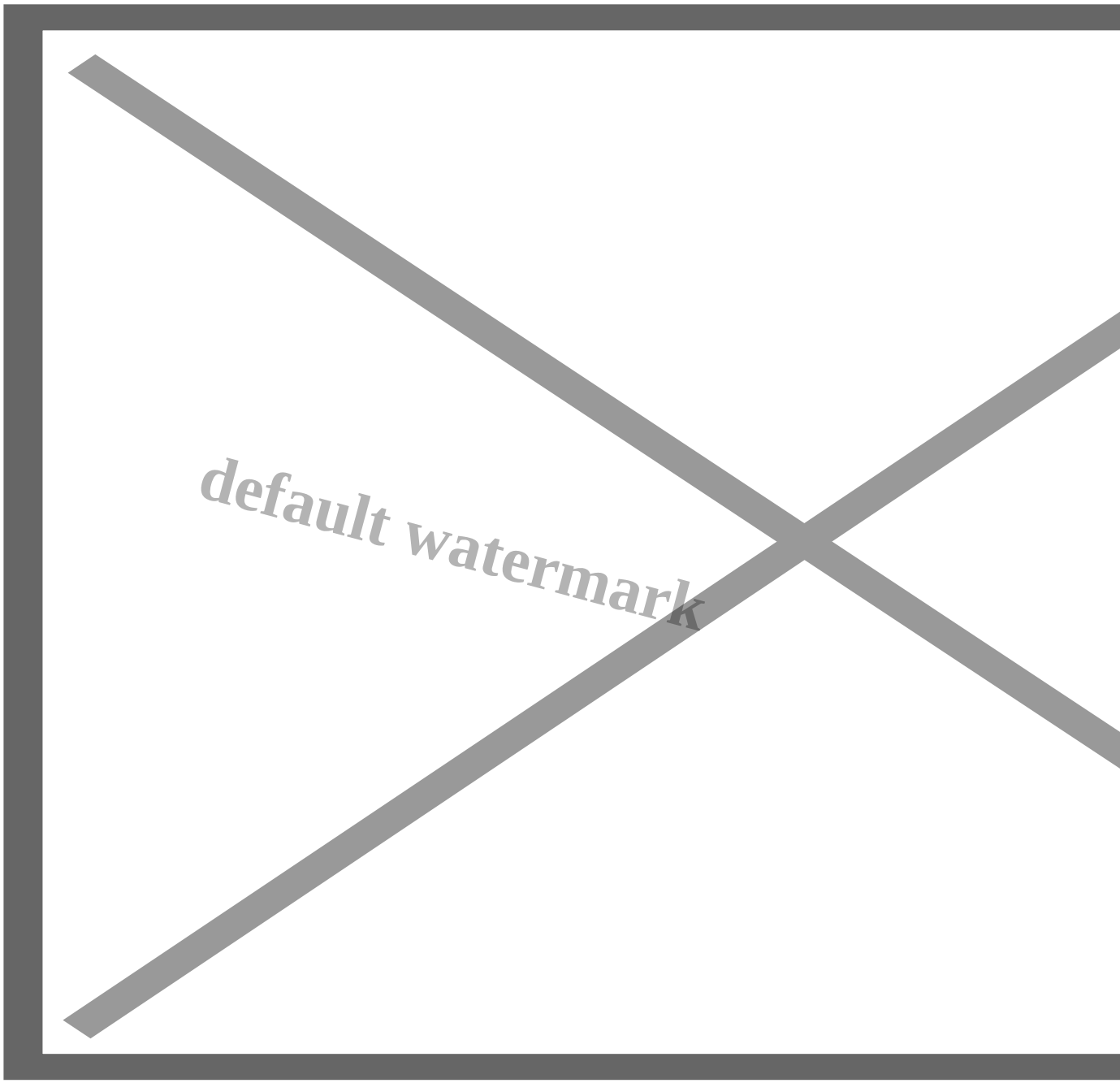
- 

Hacemos una bola, envolvemos en film transparente y metemos en la nevera **durante 2 horas.**



Transcurrido el tiempo, precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

Pasamos la masa a la encimera y la estiramos hasta conseguir un grosor de 1,5 cm aproximadamente. Cortamos nuestros roscos con el cortapastas deseado, que tenga hueco en el centro, los disponemos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o silicona, dejando espacio entre ellos (aunque no se expanden en el horno) y horneamos a 180ÂºC, calor arriba y abajo durante 20 minutos. Si vemos que no estÃ¡n hechos, dejamos unos minutos mas en el horno.



Dejamos enfrÃar sobre una rejilla, los rebozamos en azÃºcar glas yâ?¦

Â¡A disfrutar del momento!

Consejo: He hecho la masa la vÃspera. El tiempo de horneado es orientativo, cada horno es un mundo. Se conservan muy bien en una caja de metal.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Polvorones
2. Postres
3. Recetas navideÃ±as y festivas

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 27, 2020
Autor
admin