



Roscas de vino caseros

Descripción

default watermark



Personalmente del grupo de los polvorones, mantecados y demás, son los roscos de vino los que más me gustan. Tengo que agradecerle a Internet esta receta tan apetitosa que he encontrado.

Otras recetas de postres navideños o para darnos un homenaje:

[Roscón de reyes](#) , [Tronco de Navidad](#) , [Brazo de gitano con melocotón](#) , [Polvorones de avellana](#) , [Delicias de chocolate con frutos secos](#) , [Galletas cuarteadas de limón](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 32 unidades).

- 300 gr de harina.
- 125 gr de azúcar glas.
- 125 gr de manteca de cerdo.
- 50 gr de cacao tostado.
- 125 ml de moscatel. O un vino dulce que os guste.
- 1 cucharadita de postre de anís dulce.
- Azúcar glas para decorar.

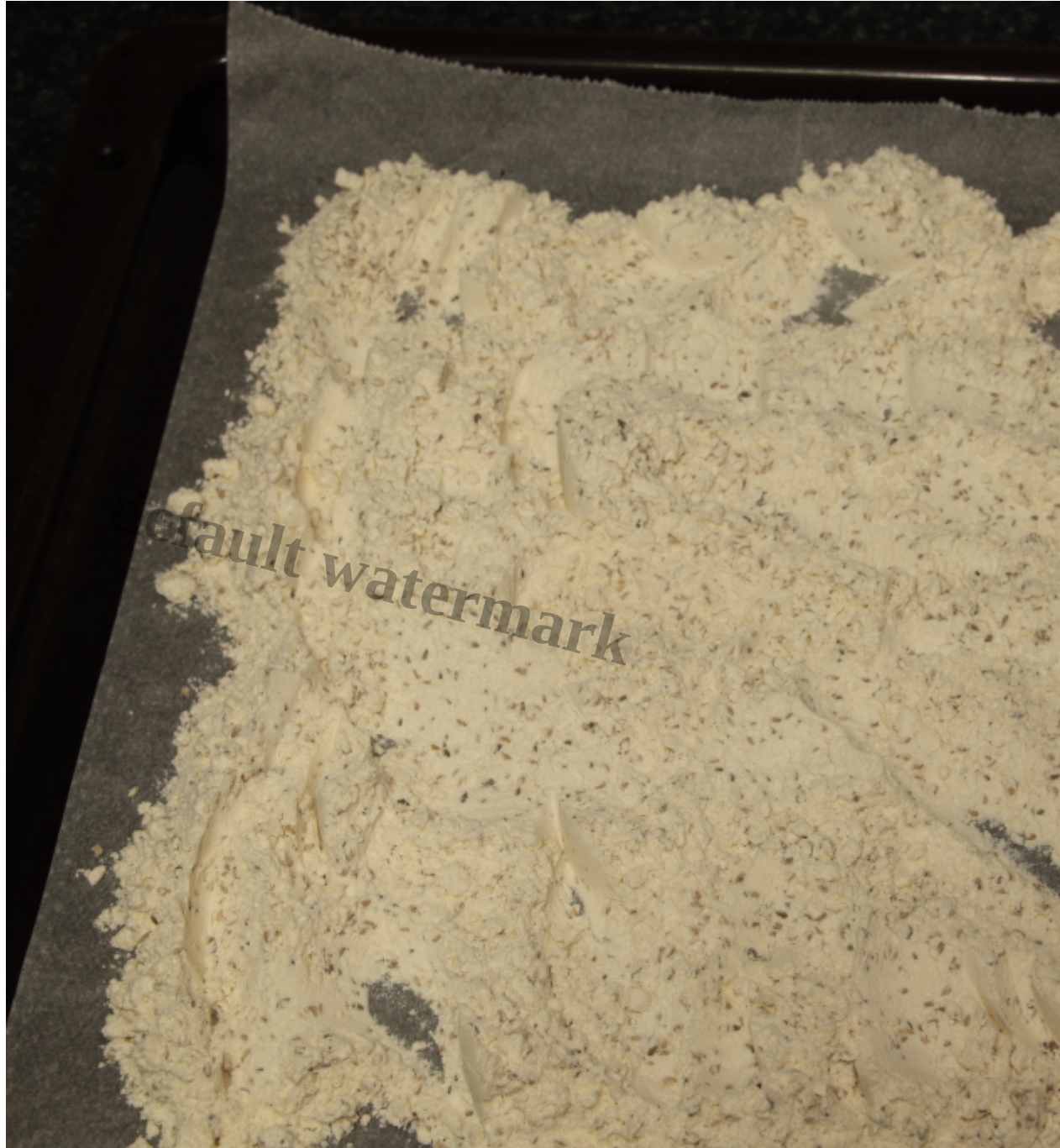
Preparación:

Tamizamos la harina con un colador o tamizador. Reservamos.

Precalentamos el horno a 160°C, calor arriba y abajo.

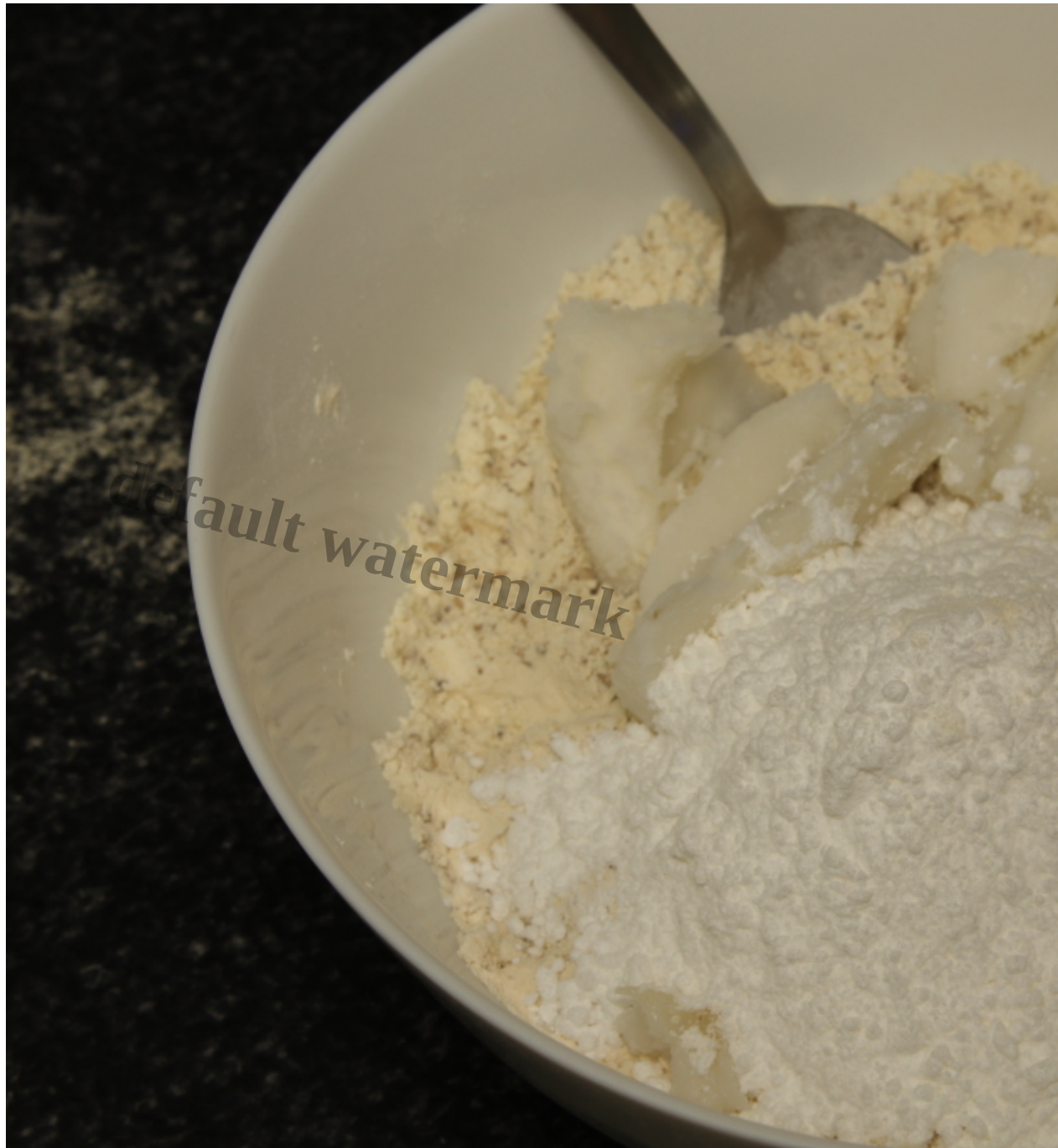
En bol amplio mezclamos la harina y el cacao, lo pasamos a una bandeja de horno forrada con papel de hornear y horneamos a 160°C, calor arriba y abajo durante 15-20 minutos, removemos a menudo para que se tueste por igual. Ya tostada, sacamos del horno y dejamos enfriar.





Pasamos la harina fría a un bol amplio, añadimos el azúcar glas, la manteca de cerdo y mezclamos, con una cuchara al principio y con las manos después. Cuando empiece a hacerse una masa incorporamos el moscatel y el anís, seguimos amasando con la mano hasta conseguir una masa uniforme. Si vemos que sigue quedando pegajosa añadimos un poco m is de harina.

•





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



Transcurrido el tiempo, precalentamos el horno a 180°C, 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 180°C, calor arriba y abajo durante 20 minutos. Si vemos que no están hechos, dejamos unos minutos mas en el horno.



Dejamos enfriar sobre una rejilla, los rebozamos en azúcar 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.

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

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

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

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

Categorías

1. Polvorones
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

noviembre 27, 2020

Autor

admin