



Roscos de vino

Ingrediente

500 g de harina de trigo

150 ml de aceite de
oliva virgen extra de

100 ml de vino blanco

100 g de azúcar

1 cdta. de anís en grano

1 cdta. de canela en
polvo

1 sobre de levadura
(polvo de hornear)

Pizca de sal

Azúcar glas para decorar

Preparación

En un bol grande, mezcla harina, azúcar, anís, canela, levadura y una pizca de sal. Haz un hueco en el centro y añade el aceite de oliva virgen extra y el vino blanco.

Mezcla bien hasta obtener una masa suave y que no se pegue. Ajusta con más harina o vino si es necesario.

Forma bolitas del tamaño de una nuez y haz un agujero en el centro con los dedos para dar forma de rosco. También puedes usar manga pastelera o molde.

Precalienta el horno a 180 °C y coloca los roscos en una bandeja con papel vegetal, dejando espacio entre ellos.

Hornea 15-20 minutos, hasta que estén dorados pero no demasiado tostados. Deben quedar crujientes por fuera y tiernos por dentro.

Déjalos templar y espolvorea con azúcar glas antes de servir.

