

Roscos de vino (o anís):

Ingredientes:

- 150cc de vino blanco (1 vaso). Sustituir por anís (según la preferencia)
- 150cc de aceite (1 vaso)
- 200g de manteca (o bien 2 vasos de aceite)
- Bicarbonato (una pizca)
- 120g de azúcar
- Azúcar glass (para rebozar)
- Un clavo de olor picado o un poco de anís estrellado molido (matalauva)
- Harina aprox. 700g



Preparación:

- Precalear el horno en 200 °C
- Primero fundiremos la manteca (no muy caliente, sólo derretida)
- Seguidamente, ponemos todos los ingredientes en un cuenco y los mezclamos. Iremos vigilando que la masa no nos quede ni muy líquida ni muy espesa (añadir harina en caso necesario)
- Cuando tengamos la masa, haremos formas de roscos y los metemos en el horno a 180°/200 °C (poco rato) e iremos comprobando que no se nos quemen
- Una vez han tomado un color dorado, los sacamos del horno y los pasamos por el azúcar glass