

Receta de Rosquillas de Vino Blanco y Limón

01 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar este mes de Abril os dejo la receta de estas ricas **Rosquillas de Vino Blanco y Limón**, son ideales para tomar con una copita de licor dulce, con un café e incluso con un chocolate caliente, de cualquier forma resultan exquisitas, además podéis guardar en un tarro hermético y aguantarán varios días, espero que os gusten.

Ingredientes

- Harina de repostería (270grs)
- Azúcar(85grs)
- Sal (una pizca)
- Levadura (una cucharadita)
- Aceite de oliva (75ml)
- Vino blanco (80 ml)
- Zumo de limón (uno)
- Ralladura de limón (una)
- Azúcar para rebozar

Modo de Preparación

1. En un bol poner la harina, el azúcar, la sal y la levadura mezclándolo bien con unas varillas
2. Añadir el aceite de oliva, el vino blanco, el zumo de limón y la ralladura y mezclar trabajando la masa hasta conseguir una masa homogénea y lisa
3. Tapar con film transparente y dejar en el frigorífico una media hora
4. Precalentar el horno a 175º
5. Poner una lámina de papel sulfurizado en la bandeja del horno
6. Tomar porciones del tamaño de una nuez y formar bolitas con las manos, estirarlas dándolas forma de cilindros de unos 12cm de largo y unir los extremos, si la masa estuviera seca untarla con un poco de aceite
7. Rebozar en azúcar y colocarlas en la bandeja, meter al horno durante unos 25 minutos, o hasta que estén doradas
8. Degustarlas con un café, chocolate o una copita de vino dulce y....buen provecho!!!