

Receta de Roscos de Vino Fritos

01 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos la **Fiesta de San José Obrero**, quiero felicitar a tod@s nuestr@s seguidor@s que celebran hoy su Onomástica y os dejo una rica receta de **Roscas de Vino Fritos** para celebrarlo, espero que os gusten.

Ingredientes

- Harina (1 kg)
- Azúcar (400 grs)
- Huevos frescos (cuatro)
- Aceite de oliva (300ml)
- Vino blanco (175ml)
- Levadura (un sobre)
- Limones (dos)
- Canela en rama (dos o tres)

Modo de Preparación

1. En una sartén al fuego, calentar el aceite y poner una cáscara de limón y las ramas de canela y dejar que se refrián sin quemarse
2. En un recipiente aparte poner el vino y agregar el aceite que teníamos en la sartén, retirando previamente del mismo la cáscara de limón y la canela
3. Añadir también los huevos, el azúcar, la harina, la levadura en polvo y la ralladura del otro limón
4. Mezclar bien y amasar, mejor con las manos
5. Dejar reposar un par de horas
6. Pasado este tiempo, dividir la masa en bolas del tamaño de una ciruela, hacer con los dedos un pequeño agujero en el centro para darles la forma de rosco
7. Hecho esto, los vamos friendo en un perol con abundante aceite de oliva
8. A medida que vayan dorando los roscos de vino, vamos sacándolos del aceite y rebozándolos en azúcar
9. Dejar enfriar antes de servir
10. Tomar con un buen café y...buen provecho!!!