XEF DE CASA




PAN Y BOLLERÍA

# Roscos de vino crujientes

12 raciones · 369 kcal

## Ingredientes

- **300 g** harina de trigo
- **80 g** azúcar
- **50 g** almendra y sésamo tostados y molidos
- **1** vaso de vino dulce (o el que más te guste)
- **1** vaso de aceite de oliva virgen
- **2 cucharadas** soperas de manteca de cerdo
- **1 cucharada** de canela
- **1 pizca** de sal
- Azúcar glas

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **3,5 g** |
| Grasas | **23 g** |
| Hidratos | **33 g** |
| Fibra | **1,6 g** |

## Elaboración

1. Mezcla todos los ingredientes en un bol hasta obtener una masa homogénea
2. Coloca la masa entre dos papeles de horno y estírala dejando mínimo 1 cm de grosor
3. Corta los roscos con moldes o un vaso pequeño
4. Pásalos a una bandeja y hornea a 180 °C durante 18–20 min hasta que estén dorados
5. Deja enfriar completamente
6. Espolvorea con azúcar glas y disfruta

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa