vinetur

Roscos de vino blanco al horno: ¿sabes cómo se preparan?

viernes 6 de agosto de 2021

ESCRITO POR MANUEL RIVERA



¿Tienes una botella de vino abierta desde hace algunos en la nevera? No la tires, hoy te vamos a enseñar una receta fácil con la que puedes aprovechar ese culín y sorprender con un postre delicioso.

Los **roscos de vino** son un dulce tradicional que, aunque solemos asociar a festividades como la Navidad o la Semana Santa, pueden degustarse durante todo el año. Como pasa con muchas recetas populares, existen innumerables formas de hacer rosquitos de vino. La masa admite todo tipo de **aromatizantes** como ralladura de

cítricos, canela o matalauva, pero lo que no puede faltarnos en su elaboración es el vino. En este caso, también existen variantes: con vino tinto, dulce, con anís... Además, dependiendo de la receta, estos roscos pueden hornearse o freírse.

En este artículo, hemos escogido una receta sencilla de **roscos de vino blanco al horno** para que puedas hacerlos en casa. Al hacerlos al horno y con vino blanco, te saldrán menos grasientos, más ligeros y de sabor más suave.

Ingredientes

Para preparar nuestra receta de rosquitos de vino blanco necesitaremos los siguientes ingredientes:

- 270 gramos de harina
- 70 gramos de azúcar blanquilla más el azúcar necesario para rebozar los roscos
- Media cucharadita de polvo de hornear (levadura química)
- 70 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 70 mililitros de vino blanco
- La ralladura de un limón
- El zumo de un limón
- Una pizca de sal

Dificultad

Media

Tiempo total de elaboración

60 minutos

Elaboración de los roscos de vino



Preparar la masa

El primer paso siempre que vayamos a hornear un postre es **precalentar el horno** mientras hacemos la masa. La temperatura debe ser de **180 grados**.

En un bol amplio y con ayuda de unas varillas, mezclaremos bien los **ingredientes secos**: la harina, el azúcar, la levadura química y la sal. También puedes usar una amasadora o robot de cocina.

Una vez mezclados, añadimos el aceite de oliva virgen extra, el vino blanco, el zumo y la ralladura del limón. Amasamos hasta conseguir una **textura homogénea y lisa**.

Dejamos **reposar** la masa en la nevera durante **media hora** tapada con un papel film.

Escoge un **vino blanco semidulce o dulce** para esta receta. Las variedades que mejor funcionan son la Moscatel, la Moscato Blanco, Riesling o Sauvignon Blanc.

Formar los roscos

Saca la masa de la nevera y haz **bolitas del tamaño de una nuez**. Para que la masa no se pegue a los dedos, puedes untarte las manos ligeramente con aceite de oliva o agua.

Amasa las bolitas para darles forma cilíndrica y **une los extremos para formar el rosco**. Es una masa fácil de trabajar, por lo que puedes preparar esta receta con niños.

Pon azúcar en un plato y **reboza** cada rosco antes de pasarlos a la bandeja del horno. Si te apetece, puedes mezclar azúcar con **canela molida** para rebozar tus roscos de vino blanco.

Hornea

Prepara una bandeja de horno con papel sulfurado y pon los roscos con un poco de separación para que se horneen por toda la superficie y **no se peguen unos a otros**.

Hornea a 180 grados durante unos **20-25 minutos** o hasta que veas que la superficie está dorada. Saca los roscos del horno y deja **enfriar sobre una rejilla**.

Si quieres economizar en tiempo y energía, hornea **dos bandejas a la vez**, procurando cambiar la bandeja de arriba por la de abajo a mitad de cocción.

Ya puedes disfrutar de tus roscos de vino. Son perfectos para la merienda o para la sobremesa, acompañados de un **vasito de Moscatel, Lágrima u otro vino dulce**.

