



**INGREDIENTES:**

- 135 gramos de azúcar en polvo y otros
- 135 gramos para rebozar al final
- 2 cucharadas de postre de anís en grano
- 1 cucharada pequeña de postre de sésamo (Ajonjolí)
- 80 gramos de avellanas tostadas (Si no tenemos avellanas poner almendra frita o tostada sin piel)
- 200 gramos de harina de fuerza

- 160 gramos de harina de repostería
- 130 gramos de manteca de cerdo ibérico
- 1 cucharadita pequeña de postre de canela en polvo
- 140 gramos de vino dulce de Málaga o tipo Pedro Ximénez o uno dulce
- 1 cucharada pequeña de levadura de repostería en polvo (opcional)



### ELABORACIÓN:

1. Antes de nada, con el vaso de Thermomix súper seco, echar todo el azúcar y hacerlo en polvo **programando 15 segundos a velocidad máxima**, sacar y reservar.

**2.** Sin lavar el vaso, echar en él, el anís en grano, y las semillas de sésamo (si queremos, antes le podemos dar una vuelta para tostarlo un poquito en una sartén) y **triturar las dos cosas, 10 ó 12 segundos a velocidad 7**

(No ha de quedar muy molido, solo granulado) sacar y reservar.

**3.** Sin lavar el vaso, echar las avellanas, y **triturar 10 segundos a velocidad 7** (no ha de quedar pulverizada, si no granulada) sacar y añadir al bol de las semillas.

**4.** Sin lavar el vaso, incorporar las harinas, las especias, las avellanas, la canela, la levadura (si le ponemos) la manteca, los 135 gramos azúcar en polvo, y el vino, y **amasamos 30 segundos a velocidad 6,**  
bajar los restos de las paredes, y volver a **amasar 15 segundos a velocidad 6.**

**5.** Sacar y terminar de amasar un poco con las manos y hace una bola, la alargamos un poco y la pasamos a un papel de film, la liamos bien, y la reservamos al menos media hora en la nevera.

**6.** Forrar la bandeja del horno con papel vegetal mojado en agua (para que se pegue mejor, y no se mueva).

**7.** Al sacar la masa de la nevera, nos preparamos para hacer los roscos, extendiéndola con un rodillo, dejando un grosor de un centímetro aproximadamente (Tanto podemos hacer círculos con un cortapastas, y con otro pequeño, o un tapón, para el centro, hacer el círculo de dentro, e ir despegando con una espátula, e ir colocándolos en la bandeja prepararla para el horno).

**8.** A mí me gusta, ir cogiendo montoncitos de masa e ir haciendo una especie de cordón gordito, con la de la mano como vemos en las fotos de paso a paso, y unir las dos puntas, dejando hecho un rosco.

9. Precalentar el horno a 180 grados durante 10 minutos con calor arriba y abajo.

10. Una vez todos los roscos hechos y colocados en la bandeja, hornear unos 20 minutos a 180 grados (el tiempo y la temperatura va a depender de la fuerza de cada horno, como siempre en todo).

11. Al sacarlos dejarlos enfriar ligeramente sobre una rejilla, y aun tibios (se pega mejor el azúcar) ir rebozándolos en el resto de azúcar en polvo.

12. Guardar en una lata o caja, y hasta que se acaben. **Riquísimos.**

# ROSCOS DE VINO NAVIDEÑOS (TMX)

