



INGREDIENTES:

- 170 gramos azúcar en polvo y otro tanto más, para rebozar
- 70 gramos de avellanas o almendras tostada o frita
- 70 gramos aceite oliva suave
- 5 gramos semillas sésamo (ajonjolí)
- 70 gramos Pedro Ximénez o cualquier vino dulce
- 20 gramos de anís seco o dulce

- 50 gramos manteca de cerdo ibérico fría
- 370 gramos harina normal de trigo
- 1 cucharadita pequeña de canela en polvo

ELABORACION:

1. Precalentar el horno a 180 grados, diez minutos antes de que los vayamos a meter.
2. Picar las avellanas o almendras un poco gorditas con un molinillo, picadora, mortero o en una bolsa pasando el rodillo, que no quede polvo, así se notarán un poquito. Reservar
3. Calentar el aceite y freír las semillas de sésamo, sólo un poquito. Un par de vueltas, que no se quemem. Dejar templar en un bol amplio.
4. Añadir el resto de ingredientes por éste orden: vino dulce, anís, manteca, los 200 de azúcar glas, harina, sal, canela y las avellanas o almendras picadas reservadas y mezclar bien hasta que quede bien ligada la masa. Apretarla bien haciendo una bola, y dejar reposar en la nevera unos 15 minutos.
5. Al sacarla, sobre una lámina de silicona o una encimera ligeramente enharinada, estirar suavemente con el rodillo, hasta dejarla de 1 cm. de grosor, la apretamos bien, para bien compacta.
6. Cortamos con cortapastas o lo que pilléis, el agujero del centro con una boquilla o un tapón, queda genial! (aunque yo me gusta más, hacer de un montoncito de masa enrollándolo con la mano y hacer un rosco y pegar las dos puntas con la misma mano, y los vamos colocándoles

en la bandeja de horno forrada de papel vegetal bien humedecido, para que se pegue a la bandeja, y listos para hornear.

7. El Horno, pre horneado, diez minutos antes con calor arriba y abajo a 170 o 180 grados, durante 15 minutos aproximadamente. (el tiempo y la temperatura dependerá de la fuerte que sea nuestro horno. Esto es lo normal, pero hay hornos como los Teka que son excesivamente fuertes y quizá necesite a menos grados y menos tiempo.

8. Deben quedar ligeramente dorados. sacar y con ayuda de una espátula, ponerlos en una rejilla para que enfríen un poco, y aun un poco calientes, rebozar en un bol con azúcar en polvo, que prepararemos de antemano, y los dejamos un ratito a que enfríen del todo.

9. Guardar en latas se conservan bien unos días.

ROSCOS DE VINO NAVIDEÑOS (Tradicional)

