

Roscos de vino

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
1 sobre/s	Soda
4 cucharada/s	Azúcar
0,50 vaso/s	Vino tinto
1 vaso/s	Aceite girasol
	Harina repostería — cantidad necesaria

ELABORACIÓN

Se mezcla todo hasta tener una masa, no tiene que quedar seca, tiene que quedar húmeda. Se van cogiendo pequeñas porciones y se les da forma y se colocan en la bandeja con un silpat o papel para horno. Se hornea a 180 grados durante 30 minutos.