

Roscas de vino

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.