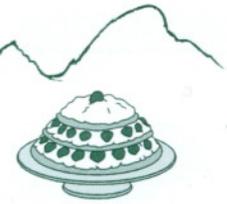


Rollos de vino



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora 30 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 litro de aceite de oliva requemado.
- 1/2 kg de azúcar.
- 1/2 litro de vino blanco.
- 1 vasito de coñac.
- Un poco de azúcar fino.
- 2 gaseosas.
- 1 1/2 kg aproximadamente de harina.

ELABORACIÓN:

Se frie el aceite y se deja enfriar. En un recipiente hondo, se mezclan el aceite, el vino, el azúcar y la gaseosa y se les va agregando la harina poco a poco. Mezclamos todo bien con una cuchara, cuando está dura se continúa mezclando con la mano, (debe quedar suave sin que se pegue en las manos). A continuación se unta de aceite una llanda y se cogen trozos pequeños de masa y se rulan, se unen las dos puntas formando un círculo, (no deben de ser muy grandes, de 5 cm aproximadamente de diámetro). Se cuecen durante 1/2 hora en horno fuerte. Antes de que se enfrien se van mojando en el coñac y se pasan por el azúcar fino.

DIFICULTAD: MEDIA