

ROSCOS DE VINO

elaboración

Ingredientes: 1F / 5 kg, aprox. / 154 roscos, aprox. / 10 envases de 14 unidades.

- 2,80 kg de harina de repostería.
- 675 g de aceite de oliva.
- 675 g de aceite de girasol.
- 1 L de vino blanco Don Simón.
- 350 g de azúcar blanquilla.
- 1 cucharada de canela - c.s.p.
- Ralladura de limones medianos – 2 u.
- 50 g de impulsor.
- 1 pizca de sal.

Elaboración: Utilizar la hélice para mezclar los ingredientes.

- Elaboramos roscos de 35 g.
- Tiempo de cocción: 25 minutos. Girar las bandejas del horno sobre los 18´.
- Temperatura de cocción 180°C (178 - 183) °C. Dejar enfriar sobre mesa de elaboración.
- Cuando estén fríos, llevamos a congelador. Para la venta, rebozamos con azúcar.

Anotaciones:

- 1 F necesita: 4 latas (3 completas + 1 incompleta) distribuidos en 6 x 7 u en cada lata.
- Duración al abrigo de la luz y del aire: 3 meses.

Datos relacionados:

Envase PET ELH2015-50 H50 Grande CDG 16040053 PColodro.

Peso aprox. 500 g. el envase con 14 unidades.