

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:58
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/roscon-de-almeria.html>

Roscón de Almería

INGREDIENTES

400 gr. de harina
150 gr. de azúcar
1 huevo
1 cucharada de levadura
1 copa de anís
1 vaso de leche
1 vaso pequeño de aceite
Sal

PREPARACIÓN

Templar la leche, añadir la levadura y un poco de sal. Batir hasta que se deshaga la levadura. Formar un volcán de harina sobre el mármol y agregar los demás ingredientes, finalizando con la leche y la levadura.

Mezclar y amasar bien hasta conseguir una pasta homogénea; dejar reposar. Amasar un poco más y estirar la masa. Redondear la masa y unir los dos extremos para así formar el roscón.

Colocar el roscón en una bandeja previamente untada con mantequilla, espolvorear con azúcar y llevar al horno, a temperatura media, durante 35 o 40 minutos, aproximadamente. Servir frío