

# Roscas de vino sin azúcar



## Elementos:

- 315 gr de harina de fuerza
- 315 gr de harina común
- 125 gr de tagatosa
- 250 gr de margarina  
(a temperatura ambiente)
- 100 gr de almendra molida
- 1 / 4 cucharadita de canela
- 250 gr de vino de Málaga



Elaboración:

En una sartén tostamos las harinas, como es mucha cantidad yo recomiendo tostar primero una y luego la otra. En otra sartén tostar la almendra molida.

En un bol mezclar las harinas que tamizaremos y la almendra tostadas. Añadir la mitad de la tagatosa, la margarina y el vino. Amasar hasta formar una bola.

Cogemos pequeñas porciones del tamaño de una nuez y formamos una bola, a continuación estiramos como si amasáramos un churro y cerramos por los extremos.

Disponemos en una bandeja (sobre papel de hornear) y horneamos a 150 grados durante 15 minutos.

Sacamos del horno y cuando estén templados rebozamos sobre el resto de la tagatosa (es más fácil si la ponéis en una bolsa e introducís de tres en tres los rosos para que se espolvoreen bien con la tagatosa).

<http://www.mercadiabet.com>