

# Cartellate (Roscas de masa frita)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aderezos

**Almendras molidas:** 100 grs.

**Azucar:** 50 grs.

**Almendras tostadas molidas:** 100 g

**Vino cotto:** Cantidad necesaria

**Chocolate cobertura:** 100 g

**Chocolate con leche:** 100 g

**Miel:** A gusto

### Masa

**Grasa para freír:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 80 grs.

**Huevos:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** Cantidad necesaria

**Harina:** 700 grs.

**Grasa de riñonada de cerdo o manteca:** 100 g

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

### Masa

- En una sartén disuelva la grasa con la sal.
- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga la grasa, los huevos y el azúcar.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando vino poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Tome porciones de masa y estire hasta obtener láminas finas.
- Con la ayuda de un rueda dentada corte tiras de 4 cm de ancho por 30 cm de largo.
- Junte los laterales pinzando la masa cada 3 cm y luego enrolle en forma de espiral.

- Deje secar durante toda una noche.
- Fría en abundante grasa caliente por ambos lados.

## Aderezos

- Pique el *chocolate* cobertura, disponga en un bowl y derrita sobre baño María.
- En una *cacerola* disponga el vino cotto y lleve a hervor.
- Pase las cartellate por el vino cotto o rocíe con miel o bien con *chocolate* derretido.
- Ralle el *chocolate* con leche y mezcle con las almendras molidas y el azúcar.

## Presentación

- Sirva los cartellate en una fuente y espolvoree con la mezcla de almendras y *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cartellate-roscas-de-masa-frita>