

Receta de Rosegón Valenciano

25 Ene 2019



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de estas ricas pastas valencianas, son un dulce con almendra de consistencia dura que resultan ideales para acompañar un café o un té a cualquier hora del día, espero que os gusten estos **Rosegones Valencianos**.

Ingredientes

- Harina (150 grs)
- Azúcar (100 grs)
- Almendras crudas con piel (100 grs)
- Huevos dos (uno para la masa y otro para pintar)
- Ralladura de un limón (una)
- Levadura en polvo (una cucharadita)
- Vermut (un chorrito)

Modo de Preparación

1. Mezclar la harina con la levadura y formar un volcán sobre una superficie plana
2. Añadir al centro, el azúcar, la ralladura del limón, el huevo y el chorrito de vermut
3. Mezclar bien y amasar la mezcla hasta obtener una masa firme y lisa
4. Extender con ayuda de un rodillo la masa resultante y colocar encima las almendras, volver a amasar para que se integren las almendras en la masa
5. Formar un cilindro y después aplanarlo para darle la forma del rosegón
6. Precalentar el horno a 180°
7. Pintar la masa generosamente con el huevo batido y meter al horno durante unos 20/25 minutos, hasta que la masa esté cocida y dorada
8. Una vez cocida y aún caliente, cortar con un cuchillo en trozos rectangulares
9. Ponerlos de canto en la bandeja del horno y meterlos unos cinco minutos más para dorar los laterales
10. Retirar del horno y dejar enfriar
11. Tomarlos a cualquier hora del día acompañados de un té o un café y...buen provecho!!!