



## Ingredientes

- 625 gr. de harina de repostería
- 315 gr. de azúcar glass
- 4 huevos
- 5 gr. de clavo de olor
- 65 gr. de leche entera
- Medio sobre de levadura
- Una pizca de sal

## Roscas de Semana Santa

### Preparación

Si no tenemos azúcar glass podemos pulverizar la misma cantidad de granulada en una batidora. Molemos los clavos en un mortero. En un bol grande, montamos las claras a punto de nieve. Incorporamos las yemas una a una mezclando suavemente, después el azúcar con los clavos y por último la harina, hasta que empiece a formarse una masa manejable. Seguimos amasando a mano hasta que no se pegue a las manos; entonces la dejamos reposar tapada, en un sitio fresco, durante una hora. Transcurrido el tiempo de reposo comenzamos a preparar los roscos. Precaentamos el horno a 180°. Vamos cogiendo pequeñas porciones y enrollando en forma de trenza para formar el roscó. Colocamos en una bandeja de horno sobre papel de hornear y los cocemos como unos 12 ó 15 minutos. Hay que estar observándolos de vez en cuando, si nos pasamos con el tiempo pueden ponerse demasiado duros.



*Receta: Popular de San Fernando*