

ROSQUILLAS

INGREDIENTES:

- ✓ 2 Huevos
- ✓ 6 Cucharadas de aceite
- ✓ 6 Cucharadas de azúcar
- ✓ 1 Cucharada de agua
- ✓ 2 Cucharadas de levadura
- ✓ Harina (la necesaria)
- ✓ Ralladura de limón
- ✓ 50 grs. de azúcar glas con canela para espolvorear

PREPARACIÓN:

En una fuente, batimos los huevos junto con el azúcar, la ralladura de limón, la levadura y el agua.

Cuando haya aumentado la masa, añadimos el aceite y seguimos batiendo hasta que se mezcle bien.

A continuación, vamos añadiendo la harina a la masa anterior y mezclando con una cuchara de madera o espátula hasta conseguir una masa que se vaya despegando de la fuente. En este punto, pasamos la masa a la encimera y seguimos amasando, y agregando harina hasta que la masa no se nos pegue en las manos.

Vamos formando las rosquillas y las pasamos a la sartén con abundante aceite caliente. Cuando estén doraditas, las pasamos a una fuente y espolvoreamos con azúcar y canela.

Ya tenemos unas ricas rosquillas caseras.

