Rosquillas de Avilés

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Raquel y Cova

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Poner unas gotinas de anis La Asturiana.

Descripción:

Rosquillas caseras asturianas para desayunar o merendar.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Huevo
- 6 cucharadas de Azucar
- 6 cucharadas de Leche Central Lechera Asturiana
- 6 cucharadas de Aceite Casa Arévalo
- 8 gr de Levadura en polvo Royal
- Chorrín de Anis La Asturiana
- la que pida de Harina de repostería
- la que se quiera de Azúcar Glass

Preparación:

Paso 1

Batir el huevo en un bol con las 6 cucharadas de azuzar, la leche, el aceite y la levadura. Batir todo bien y poner un chorrín de anís.

Paso 2

Después de batir todo, comenzar a echar harina de repostería, la que pida, hasta que se forme una masa que se pueda manejar, pero que no se pegue en las manos. Poner la harina poco a poco.

Paso 3

Después sacar la masa formada a una mesa espolvoreada con harina para que no se pegue. Se van haciendo las rosquillas con la forma que se desee y con la tijera se hacen 2 cortes en la parte superior de las rosquillas para que se abran un poco al freír.

Paso 4

Poner abundante aceite en una sartén, que cubra las rosquillas, a unos 70º. Freirlas hasta que queden doradas sin quemarlas.

Paso 5

Sacarlas, colocarlas en una fuente y poner por encina azuzar glass. Dejarlas enfriar y listas para disfrutar.