ROSQUILLAS

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

Creador: Alegna

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- - Un huevo
- - 4 cucharadas de aceite
- - 4 cucharadas de leche fría
- - 2 cucharadas de anís
- - 6 cucharadas de azúcar
- - Una cucharadita de levadura Royal
- - Medio kilo de harina más o menos
- - Un litro de aceite para freír las rosquillas
- - Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

Paso 1

En una ensaladera se pone el huevo y se bate un poco. Se añade el aceite, la leche y el anís. Se bate para que quede bien mezclado. Se agrega el azúcar y la levadura. Después se va añadiendo la harina que admita. Se forman unos rollitos del grueso de un dedo meñique fino y se moldean las rosquillas en redondo. Se pone aceite a calentar y se frien las rosquillas por tandas, primero con el aceite poco caliente y después más caliente (cuando se hayan inflado) para que queden bien cocidas por dentro y doradas por fuera. Se sacan y se dejan escurrir. Cuando están aún calientes para que se adhiera bien, se espolvorean con azúcar glas.