

ROSQUILLAS DE NARANJA



LAS ROSQUILLAS ES UN DULCE TRADICIONAL DE TODO EL PAIS, ESPECIALMENTE EN LA EPOCA DE SEMANA SANTA.

<https://www.youtube.com/watch?v=fasQX7EYC3c>

ROSQUILLAS DE NARANJA

INGREDIENTES



HARINA



CANELA EN POLVO



2 HUEVOS



ACEITE



AZÚCAR



PIEL DE NARANJA



ZUMO DE NARANJA



LEVADURA

ROSQUILLAS DE NARANJA

PROCESO DE ELABORACIÓN



1. LAVAR LA PIEL DE NARANJA Y LA FREIMOS UN POCO EN UNA SARTÉN.



3. ECHAMOS LA LEVADURA Y LA HARINA AL BOL Y MEZCLAMOS.



2. MEZCLAMOS EN UN BOL EL ACEITE FRIO DE LA SARTÉN, EL ZUMO DE NARANJA, LA RALLADURA DE LA NARANJA Y LOS DOS HUEVOS.



4. TAPAMOS LA MASA Y DEJAMOS REPOSAR 30 MINUTOS.

ROSQUILLAS DE NARANJA

PROCESO DE ELABORACIÓN



5. NOS MOJAMOS LAS MANOS CON ACEITE FRIO Y VAMOS DANDO FORMA A LAS ROSQUILLAS



7. LAS REBOZAMOS CON AZÚCAR Y CANELA (MEZCLADOS)



6. LAS FREIMOS Y LAS SACAMOS A UN PAPEL DE COCINA



**¡¡LISTAS
PARA
COMER!!**