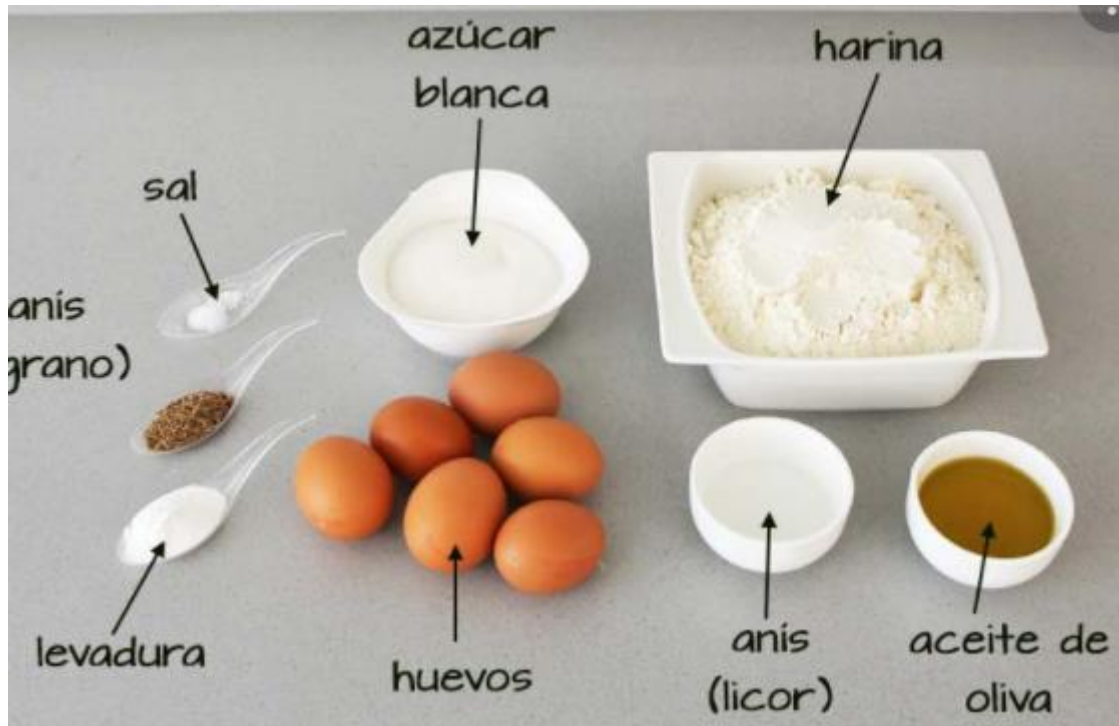


ROSQUILLAS CASERAS

INGREDIENTES



- 500 gr de harina de repostería
- 4 huevos
- 50 ml de leche entera
- 2 sobres dobles de gasificantes El Tigre o 1 sobre de levadura química
- La ralladura de un limón y una naranja.
- 6 cucharadas de azúcar (unos 150 gr)
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 chupito de anís (20 ml)
- Aceite de girasol u oliva muy suave para freír las rosquillas (1 litro aproximadamente) y 1 trozo de corteza de limón (parte amarilla)
- Para el baño de azúcar: 500 g de azúcar

1. Batimos los huevos con el azúcar



2. Añadimos la leche, el anís, y las ralladuras de los cítricos

3. Añadimos la harina y la levadura



4. Amasa unos cuantos minutos



5. Divide la masa en bolas y haz churros



6. Freír a temperatura media, hasta que estén doradas



7. Cuando salgan del aceite, echar azúcar por encima

