

Receta de Rosquillas Caseras de Flan

19 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de estas riquísimas **Rosquillas Caseras de Flan**, es una receta muy fácil de preparar y están para chuparse los dedos toda la familia, espero que os gusten.

Ingredientes

- Huevos (dos)
- Leche entera o semi (200ml)
- Aceite de girasol (200ml)
- Azúcar (100grs)
- Harina (900grs aproximadamente)
- Flan en polvo (un sobre de royal u otra marca)
- Levadura (un sobre)
- Ralladura de limón o naranja
- Para el almíbar (un vaso de agua con medio de azúcar)(opcional)
- Aceite de oliva o girasol para freír

Modo de Preparación

1. En un bol poner todos los ingredientes menos la harina: leche, azúcar, aceite, huevos, sobre de flan, levadura, ralladura de limón o naranja
2. Batir bien todo con la batidora hasta que queden bien integrados todos los ingredientes
3. Añadir la harina y poco a poco ir amasando con las manos hasta que quede una masa manejable que se despegue bien de las manos
4. Poner abundante aceite a calentar y hacer rulos cogiendo pequeñas porciones de la masa y uniendo los extremos
5. Freír los rulos en el aceite que no esté demasiado caliente para que no se quemen
6. Calentar el vaso de agua con el azúcar unos cinco minutos y bañar las rosquillas con ese almíbar y después pasarlas por azúcar
7. Dejar que se enfríen y.....buen provecho!!!