

Receta de Rosquillas de Ledesma

19 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo que preparéis estas ricas **Rosquillas de Ledesma**, son duras y en forma de espiral, su elaboración es manual por lo que se pueden encontrar de diferentes formas y tamaños, seguro que os gustarán porque están buenísimas.

Ingredientes

- Harina floja (1kg)
- Azúcar (200grs)
- Leche (500ml)
- Huevos (tres)
- Manteca de cerdo (75grs)
- Mantequilla (150grs)
- Anís (25 ml)

Modo de Preparación

1. Poner en un bol los huevos, el anís, el azúcar y la leche
2. Mezclar bien todo con unas varillas
3. Incorporar la manteca y la mantequilla, mezclar con una paleta de madera, que quede una masa compacta, añadir un poco de harina si fuera necesario
4. Formar pequeñas rosquillas en forma de espiral con las manos enharinadas
5. Precalentar el horno a 180°
6. Poner papel de hornear en la bandeja del horno y colocar encima las rosquillas preparadas
7. Hornear durante quince o veinte minutos aproximadamente
8. Dejar enfriar y.....buen provecho!!!