

Receta de Roscos de La Axarquía

25 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo preparar estos ricos **Roscos de la Axarquía**, se tratan de unos dulces típicos de esta región de Andalucía, situada en la provincia de Málaga, espero que os gusten y los preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Huevos (dos)
- Azúcar (doce cucharadas)
- Aceite oliva (doce cucharadas)
- Leche entera (doce cucharadas)
- Ralladura y zumo de dos limones
- Bicarbonato (una cucharadita colmada)
- Harina (medio kg y un poco más)
- Aceite para freír
- Azúcar y Canela para rebozar

Modo de Preparación

1. Batir bien los huevos
2. Ir añadiendo los demás ingredientes, siempre batiendo cada vez que se incorpore alguno
3. Echar por último la harina y mezclar bien de forma que quede una masa que se pueda trabajar con las manos, untarlas con un poco de aceite para trabajarla mejor
4. Formar los roscos
5. Poner el aceite a calentar e ir friendo los roscos, cuando los echéis a freír el aceite no debe estar demasiado caliente
6. Cuando empiecen a subir, subir también el fuego, después cuando estén dorados sacar los roscos y volver a bajar el fuego
7. Pasarlos por una mezcla de azúcar con canela cuando aún estén calientes, colocar en una fuente
8. Dejar que se enfrien y....buen provecho!!!