

Receta de Roscitera De Carnaval

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que estamos de Carnavales, os dejo esta receta de este postre típico de algunos pueblos de Castilla la Mancha en estas fechas.

Ingredientes

- Azúcar (una taza)
- Aceite frito y frío (una taza)
- Vino o licor dulce del tipo Mistela (una taza)
- Huevos (diez)
- Ralladura de limón
- Papelillos gaseosos (diez)
- Miel
- Aceite de oliva
- Harina (la que pida, la masa no tiene que quedar pegajosa)

Modo de Preparación

1. Preparar una masa mezclando primero los huevos, echar después el azúcar, luego el aceite frito y ya frío, la ralladura de limón, el vino dulce y la harina mezclada con los papelillos gaseosos
2. Amasar bien la mezcla hasta que se desprenda fácilmente y no esté pegajosa
3. Hacer tiras largas con la masa e ir cortando trocitos con las tijeras
4. En una sartén con aceite de oliva, freír los trocitos con cuidado que no se quemen, dejarlas en una fuente
5. En una sartén honda, se ponen dos o tres cucharadas de miel y se deja un rato que se funda bien
6. Echar uno o dos puñados de los fritos y remover con cuidado para que se impregnen bien de la miel, y así hasta terminarlos todos los trocitos fritos
7. Colocarlos en una fuente en forma de rosca y decorarlos con unas bolitas de caramelo de colores
8. Se pueden comer a cualquier hora del día porque están.....de vicio!!!!