

Receta de Rosquillas Fritas Caseras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta tradicional de estas riquísimas rosquillas, la cual ha pasado por varias generaciones en mi familia, las hemos hecho en casa y nos han quedado para chuparse los dedos, seguro que os van a gustar.

Ingredientes

- Huevos (uno)(con estas medidas salen unas veinte rosquillas)
- Leche entera (una taza)
- Aceite de girasol (una taza)
- Azúcar (una taza)
- Ralladura de un limón
- Levadura (dos sobres)
- Harina
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Batir primero la clara del huevo y después la yema
2. Añadir los demás Ingredientes: de uno en uno y removiendo constantemente con un batidor manual
3. Cuando esté bien mezclado, comenzar a echar harina y remover hasta que quede una masa manejable y moldeable, seguir añadiendo toda la harina necesaria aprox. medio kg para un huevo
4. Dejar reposar la masa sobre una hora aproximadamente
5. Ir cogiendo bolitas de la masa y estirándolas en forma de churro, aplastar y después unir los dos extremos, doblar a la mitad y colocar en una fuente
6. En una sartén honda poner bastante aceite de oliva y dejar que se caliente bien
7. Ir echando las rosquillas, darles varias vueltas y cuando estén doraditas sacarlas que escurran un momento y después pasarlas en caliente por azúcar, no dejar que se enfríen que si no el azúcar no se pega
8. Colocarlas en unas caja mejor de cartón hasta que se enfríen y después taparlas bien con plástico así se conservan mejor
9. Si queréis hacer más cantidad de rosquillas, solo tenéis que doblar o triplicar los Ingredientes:, espero que os queden ricas y....buen provecho!!!