ROSCOS DE HUEVO FRITOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

¿APETECE?

Ingredientes para 8 personas :

- 2 HUEVOS
- 4 CUCHARADAS de ACEITE CRUDO
- 4 CUCHARADAS de ACEITE FRITO CON CÁSCARA DE LIMÓN
- 4 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 1/3 SOBRE de LEVADURA
- RALLADURA DE 1 LIMÓN
- CÁSCARADE 2 NARANJAS PARA FREÍR
- ACEITE PARA FREÍR
- AZÚCAR PARA CUBRILOS
- HARIANA LA QUE ADMITA

Preparación:

Paso 1

FREÍR EL ACEITE LA NOCHE ANTERIOR CON LA CÁSCARA DEL LIMÓN. EN UN BOL BATIMOS LOS HUEVOS, VERTEMOS EL ACEITE CRUDO Y EL FRITO DE LA NOCHE ANTERIOR Y BATIMOS PARA MEZCLARLOS HOMOGÉNEAMENTE. INCORPORAMOS EL AZÚCAR Y SEGUIMOS BATIENDO. CUANDO TODO ESTÉ PERFECTAMENTE LIGADO AÑADIMOS LA LEVADURA,LA RALLADURA Y LA HARINA POCO A POCO, Y LA TRABAJAMOS HASTA QUE QUEDE UNA MASA FINITA, A LA QUE LE PODAMOS HACER UNA CRUZ CON UN CUCHILLO Y SE ABRA. DEJAMOS REPOSAR UNA MEDIA HORITA.

Paso 2

PONEMOS EL ACEITE EN UNA CAZUELA HONDA Y LE PONEMOS EL ACEITE FRITO Y LE AÑADIMOS ABUNDANTE ACEITE Y TROZOS DE LAS CÁSCARAS DE NARANJA EN EL FUEGO MEDIO BAJO. HACEMOS

BOLITAS DE MASA Y LES HACEMOS UN AGUJERITO EN EL CENTRO QUE IREMOS ABRIENDO Y DANDO FORMA CON LOS DEDOS (O HACER UNA TIRA REDONDITA UNIENDO BIEN LOS EXTREMOS, SEGÚN GUSTO), Y PONEMOS EN EL ACEITE HASTA QUE SE DOREN POR AMBOS LADOS. DEJAMOS ESCURRIR EL EXCESO DE ACEITE SOBRE PAPEL ABSORVENTE Y PASAMOS POR EL AZÚCAR.