

# ROSQUILLAS DE NARANJA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Pilarpv



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta receta se la dieron a mi sobrina en un campamento, me la paso y la hice, que ganas tenía de hacer rosquillas.

## Ingredientes para 6 personas :

- el zumo de 2 naranjas,
- 2 huevos,
- 4 cucharadas de azúcar,
- 1 taza de café de aceite,
- 250 grs. de harina,
- 1 cucharadita de levadura,
- aceite para freír.

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Ponemos en un bol los huevos batidos, el zumo de las naranjas, el azúcar y el aceite. Removemos bien y añadimos la harina poco a poco junto con la levadura. Formamos las rosquillas y las freímos en abundante aceite caliente (ten en cuenta que cuando se fríen crecen mucho). Las ponemos a escurrir sobre papel absorbente. Las espolvoreamos con azúcar.