

ROSQUILLAS DE NARANJA



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** consuelo ruso m



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.