ROSQUILLAS DE NARANJA

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.