Rosquillas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 huevos
- 8 cucharadas de leche
- 8 cucharadas de azúcar
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- Ralladura de un limón
- 2 cucharadas de levadura
- 600 g. de harina
- Azúcar glas
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Separa las yemas de las claras y monta estas últimas con una batidora eléctrica de varillas. En un recipiente mezcla las yemas, la leche, el azúcar, la ralladura de piel de limón. Añade la mezcla a las claras montadas. Una vez que esté todo bien mezclado, vete añadiendo la harina con la levadura poco a poco y trabaja la masa con las manos hasta que quede una masa homogénea. Estira la masa y dale forma de rosquillas. Fríe las rosquillas a fuego medio, en una sartén con aceite. Escúrrelas sobre un plato forrado con papel absorbente. Pásalas a una fuente y espolvorea con azúcar glas y sirve.