ROSCOS EXTREMEÑOS

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Mari Carmen Her

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Rebozamos en una mezcla de azúcar y canela.

Descripción:

Los roscos fritos son un dulce típico de la Semana Santa. Pero resultará imposible hacerlos tan solo en esa época del año, porque son deliciosos

Ingredientes para 8 personas :

- 3 huevos
- Harina (hasta que adquiera la textura de la masa de pan)
- Ralladura de un limón
- 1 taza de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de canela en polvo
- 150 gr. de azúcar
- 1/2 sobre de levadura
- 1 copa de aguardiente de anís
- Aceite para freír
- Azúcar y canela para rebozar

Preparación:

Paso 1

Se baten en un bol las claras a punto de nieve. Se incorporan las yemas y, seguidamente, el aceite. Se añade una copa de anís, y la canela en polvo. Se trabaja la mezcla y se agrega el azúcar poco a poco. Una vez tengamos una mezcla homogénea, se echa la levadura, la harina y la ralladura de limón, hasta que quede una masa semejante a la del pan. Se deja reposar cubierta con un paño durante una media hora. A continuación hacemos bolas con la masa. Se extiende cada bola arrasándola como si fuera un palito y se le da forma de rosco. Freímos en abundante aceite.