

# ROSQUILLAS ECHA CON ROSQUILLERA



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Davi



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 6 HUEVOS
- 1 VASO DE LOS DE AGUA de AZÚCAR
- 1 VASO DE LOS DE AGUA de ZUMO DE NARANJA
- UNA COPA de ANIS
- LA RASPADURA de LIMÓN
- 1 SOBRE de ROYAL
- 900 GR. de HARINA
- PARA REBOZAR de AZÚCAR Y CANELA

## Preparación:

### Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar con la batidora de barrillas, agregamos los líquidos y la ralladura sin dejar de batir, a continuación ponemos el royal y la harina, seguimos batiendo hasta obtener una masa fina y blanda. Vertemos la masa en la rosquillera y freímos los roscos en abundante aceite caliente, les bañamos con el azúcar y la canela mezclados.