ROSQUILLAS ECHA CON ROSQUILLERA

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

Creador: MARIBEL



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.