

ROSQUILLAS ECHA CON ROSQUILLERA



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** mailo



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 rosquilla y freímos los roscos en abundante aceite caliente, les bañamos con el azúcar y la canela mezclados.