

# ROSCOS DE HUEVO FRITOS



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

¿APETECE?

## Ingredientes para 8 personas :

- 2 HUEVOS
- 4 CUCHARADAS de ACEITE CRUDO
- 4 CUCHARADAS de ACEITE FRITO CON CÁSCARA DE LIMÓN
- 4 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 1/3 SOBRE de LEVADURA
- RALLADURA DE 1 LIMÓN
- CÁSCARADE 2 NARANJAS PARA FREÍR
- ACEITE PARA FREÍR
- AZÚCAR PARA CUBRILOS
- HARIANA LA QUE ADMITA

## Preparación:

### Paso 1

FREÍR EL ACEITE LA NOCHE ANTERIOR CON LA CÁSCARA DEL LIMÓN. EN UN BOL BATIMOS LOS HUEVOS, VERTEMOS EL ACEITE CRUDO Y EL FRITO DE LA NOCHE ANTERIOR Y BATIMOS PARA MEZCLARLOS HOMOGÉNEAMENTE. INCORPORAMOS EL AZÚCAR Y SEGUIMOS BATIENDO. CUANDO TODO ESTÉ PERFECTAMENTE LIGADO AÑADIMOS LA LEVADURA, LA RALLADURA Y LA HARINA POCO A POCO, Y LA TRABAJAMOS HASTA QUE QUEDE UNA MASA FINITA, A LA QUE LE PODAMOS HACER UNA CRUZ CON UN CUCHILLO Y SE ABRA. DEJAMOS REPOSAR UNA MEDIA HORITA.

### Paso 2

PONEMOS EL ACEITE EN UNA CAZUELA HONDA Y LE PONEMOS EL ACEITE FRITO Y LE AÑADIMOS ABUNDANTE ACEITE Y TROZOS DE LAS CÁSCARAS DE NARANJA EN EL FUEGO MEDIO BAJO. HACEMOS

**BOLITAS DE MASA Y LES HACEMOS UN AGUJERITO EN EL CENTRO QUE IREMOS ABRIENDO Y DANDO FORMA CON LOS DEDOS (O HACER UNA TIRA REDONDITA UNIENDO BIEN LOS EXTREMOS, SEGÚN GUSTO), Y PONEMOS EN EL ACEITE HASTA QUE SE DOREN POR AMBOS LADOS. DEJAMOS ESCURRIR EL EXCESO DE ACEITE SOBRE PAPEL ABSORVENTE Y PASAMOS POR EL AZÚCAR.**