ROSCOS FRITOS

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** paqui sanchez



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 3 huevos
- 9 cucharadas de aceite
- 9 cucharadas de leche entera
- 9 cucharadas de azucar
- 2 sobres de levadura
- 1 pizca de sal
- ralladura de dos limones
- harina(la que admita)
- aceite suave y cascara de naranja para freirlos
- azúcar para rebozarlos

Preparación:

Paso 1

En un bol mezclaremos todos los ingredientes menos la harina que la iremos incorporando poco a poco y según la mezcla la vaya aceptando, a de quedar una masa que no se pegue a las manos y sea manejable. Cogeremos pequeñas porciones de masa y haremos roscos que iremos friendo en aceite al que añadiremos una cascara de naranja. Haz los roscos pequeños porque crecerán al contacto del calor, y no pongas muchos de una vez a freír para que no se te peguen entre ellos. Ten un buen control del fuego, si esta demasiado fuerte se torraran enseguida pero quedaran crudos por dentro y si esta frío el aceite quedaran demasiado aceitosos. Según los saques del fuego rebózalos en azúcar y déjalos enfriar antes de comerlos.