

Rosquillas

Ingredientes

- 500 g de harina (o algo más para añadir)
- 1 cdt. pequeña de canela
- 3 huevos
- 25 ml de moscatel
- 50 ml de aceite (vegetal o girasol)
- 50 g de Rebbia®
- 1 sobre levadura Royal
- Ralladura de limón y naranja (*aprox una cucharada*)

Preparación

Batir los huevos y mezclar con los demás ingredientes dejando para el final la harina que se irá incorporando poco a poco.

Amasar suavemente con las manos y añadir algo más de harina si la masa lo necesita.

Cuando ya no se pegue en las manos, coger pequeños trozos de masa, hacer una bola e ir dándole forma de rosquilla sin estirar demasiado la masa.

Calentar el aceite hasta que esté al punto para que no se queme por fuera y quede crudo por dentro (probar con una pequeña rosquilla).

Sacarlos con una espumadera y colocarlos sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. Espolvorear con Rebbia®.



Dificultad: Fácil

Autor: Esperanza Cortés