

RECETA DE ROSQUILLAS

INGREDIENTES:

- 2 ovos.
- 6 culleradas de aceite de xirasol
- 2 sobres de levadura “Royale”
- 1 limón raiado
- 1 vaso de sucre
- 1 vaso de anís
- 200 ml de nata líquida
- Fariña

ELABORACIÓN:

- O primeiro hai que poñer os ovos, o aceite, a levadura e o limón raiado nun recipiente e batelo todo.
- Logo hai que engadirlle o sucre e a nata e vólvese a mixturar; a continuación vaise engadindo a fariña ós poucos e removendo a mezcla ata que este sólida (que non pegue nas máns) e cando a masa xa está feita imos facendo boliñas coas máns e os furadiños no medio.
- Cando xa temos a masa en forma de rosquillas hai que freilas en aceite moi quente, e por último cando estén as rosquillas fritas e escurridas espolvoreámoslle sucre glass por riba.