

Rosquillas de Loly

INGREDIENTES:

- 3 yemas de huevo.
- 3 huevos enteros
- 2 cucharadas de azúcar por cada huevo (12)
- 1 sobre de Royal
- 2 tacitas de anís
- 1 chorro de aceite
- Más de 500g de harina

ELABORACIÓN:

1. Se bate el azúcar en el molinillo de café (seco y limpio) con unas raspaduras de limón para conseguir “azúcar glass”.
2. Se van mezclando todos los ingredientes por el orden que aparece en la receta hasta que conseguimos una masa que podemos moldear, con la que hacemos las rosquillas.
3. Se fríen en abundante aceite hirviendo.

Receta de rosquillas de Loli con

Termo-mix

Ingredientes:

- 200 de azúcar
- raspaduras de limón
- 100 de aceite de girasol
- 2 huevos
- 1 sobre de royal
- 50 de anís
- 500 de harina

Elaboración:

- 1º: pulverizar el azúcar con las raspaduras de limón 15'' V→10.
- 2º: Añadir huevos, aceite y anís y mezclar 10'' v→6.
- 3º: poner la mitad de la harina mas levadura y mezclar 8'' v→10.
- 4º: incorporar el resto de la harina ,15'' v→6.
- 5º: modelar las rosquillas.
- 6º: freír las rosquillas en abundante aceite hirviendo.