

Rosquillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 12

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rosquillas>

Preparación

Batir la manteca con el azúcar, la ralladura de limón y la sal en un bol. Agregar las yemas de a una y seguir integrando a velocidad baja. Aparte, disolver la levadura en la leche tibia y reservar. Agregá la harina a la preparación del bols a integrar con espátula. Agregar la leche y unir con espátula hasta formar una masa suave y elástica. Dejar levar hasta el doble de su volumen tapando con algún papel film. Estirar la masa y cortar las rosquillas con cortante redondo, luego cortar el centro con cortante más pequeño. Acomodar sobre placas enharinadas y dejar levar nuevamente al doble de su volumen. Freir en aceite a temperatura media. Dejar que se doren de un lado y luego darlas vuelta. Escurrirlas sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar.



Ingredientes

- 40 grs. Manteca
- 20 grs. Azúcar
- 1 cucharadita/s Sal
- Cáscara rallada de 1/2 limón
- 3 Yemas de huevo
- 125 cc. Leche tibia
- 1 cubo Levadura (25 grs.)
- 350 grs. Harina 0000
- 1 poco Aceite de girasol para freir
- 1 poco Azúcar para espolvorear

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Otro, Pan y otros panificados para la casa