



ROSQUILLAS

DIFICULTAD Preparación Cocinado
Intermedio 45-60 min 20-30 min

Ingredientes

Huevos: 3

Azúcar: 300 g.

Aceite oliva: 100 g.

Anís: 115 ml. de anisete Marie Brizard o 115ml de leche y esencia de anís.

Ralladura de la piel de un limón y una naranja

Harina: 800 g. de todo uso

Levadura: 1 sobre de repostería (tipo ROYAL o similar).

Sal: Pizca de 5 g.

Aceite: 1 litro de oliva suave o girasol para freír

Azúcar: en cantidad suficiente para rebozar.



Preparación

1. En un recipiente grande bate los huevos.
2. Añade el aceite, el anís, el agua y las raspaduras de los cítricos. Vuelve a batir hasta que todo esté bien incorporado.
3. Ve incorporando la harina tamizada, la levadura y la sal poco a poco mientras integras con las manos hasta que la masa sea manejable.
4. Una vez amasado deja reposar la masa durante una media hora.
5. Toma pequeñas porciones de masa, forma cilindros y únelos por los extremos para crear la forma de rosca.
6. Es ideal freír en una sartén o cazo hondo con bastante aceite para que durante la fritura las rosquillas bailen en el aceite, las vas girando para que la cocción sea uniforme. La temperatura aconsejada para el aceite es de 170º.
7. Una vez fritas se van pasando por papel absorbente para que desprendan el exceso de aceite y enseguida por azúcar y las vamos pasando a una fuente.

Notas

- *Dependiendo de la tradición local, estas Rosquillas pueden ser fritas en abundante aceite caliente hasta que doren, o horneadas a 180°C hasta que estén firmes y ligeramente tostadas (unos 15 minutos).*
- *Mejor ponerla en una bolsa de plástico e ir poniendo dentro las rosquillas por tandas, se cierra con la mano la bolsa, se agita y las rosquillas quedarán rebozadas de azúcar.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
JuCaSaTa	Rosquillas	Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
		Postres y Dulces	01	10-12-2025	