



ROSQUILLAS

esponjosas

Ingredientes para 30 unidades (aprox.):

- 2 huevos

Pesamos los huevos y tomamos ese peso como medida

- la misma medida de aceite de girasol

- la misma medida de leche

- la misma medida de anís

- la misma medida de azúcar

- harina la que admita (en mi caso 380 gr)

- 1 sobre doble de gaseosa

- 1 litro de aceite de girasol para freir

Preparación:

Batimos los huevos junto con el azúcar, el aceite de girasol, la leche y el anís.

A continuación añadiremos la harina y las gaseosas.

Nos tiene que quedar una masa pegajosa que no podamos manejar con las manos y que no resulte líquida.

Ponemos la masa en la rosquillera.

Calentamos el aceite de girasol en una olla y cuando esté muy caliente, pero sin hervir abrimos la rosquillera y dejamos caer una porción de masa, que caerá al fondo de la olla. En cuanto suba a la superficie hay que darle la vuelta. Freir por ambos lados.

Sacar del aceite cuando esté hecha y poner sobre papel de cocina. Cuando esté templada rebozar en azúcar.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

