



ROSQUILLAS
de naranja y ron

Ingredientes para 12 unidades de 7 cm de diámetro:

500 gr de harina

50 gr de maicena

80 gr de azúcar

10 gr de levadura química

ralladura de 1 naranja

3 huevos de gallinas felices (tamaño M aproximadamente)

60 ml de ron

60 ml de zumo de naranja

60 ml de aceite de girasol

otros:

aceite de girasol para freir

azúcar para rebozar

Preparación:

Colocamos todos los ingredientes en la jarra de la MyCook Touch, mezclamos 2 minutos, función amasado.

Damos forma a la masa, colocamos en un bol engrasado, tapamos y dejamos reposar durante 30 minutos.

Enharinamos ligeramente la mesa de trabajo y estiramos la masa, dándole un grosor de 1 cm aproximadamente. Cortamos con ayuda de un aro de emplatar el exterior de los roscos y el interior con ayuda de una boquilla.

Freímos en abundante aceite de girasol caliente, sacamos a un plato con papel de cocina, para que absorba el exceso de aceite y cuando aún estén calientes, rebozamos en azúcar.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

