

ROSCOS DEL MORAL

Ingredientes

- **3 huevos**
- **1 ralladura de limón**
- **250 gr. de aceite**
- **300 gr. de leche**
- **2 sobres y medio de levadura**
- **2 sobres de flan el niño**
- **1,200 gr. de Harina**

Elaboración

- **se mezclan todos los ingredientes y cuando esté todo homogéneo y no se pegue en la mesa lo tapamos y lo dejamos fermentar una media hora.**
- **Hacemos bolitas pequeñas y dejamos reposar un poco**
- **Estiramos esas bolas previamente reposadas en forma de rosco y la freímos.**
- **Lo dejamos enfriar y lo bañamos en vino dulce**
- **Seguidamente, lo embadurnamos en azúcar.**

