

ROSCOS FRITOS

Ingredientes:

- ❖ 4 Huevos.
- ❖ $\frac{1}{2}$ Kg. Azúcar.
- ❖ 1 Limón rallado.
- ❖ 1 cucharadita de canela molida.
- ❖ $\frac{1}{2}$ cucharada de bicarbonato
- ❖ $\frac{1}{4}$ L. Aceite frito con limón.
- ❖ 1 copa de aguardiente.
- ❖ Harina la que admita.

Elaboración:

- Calentar el aceite, cuando este esté bien caliente añadir las ralladuras de limón y retirar del fuego y dejar que el aceite se enfríe y coja el aroma del limón.
- Batir las claras a punto de nieve y agregar de forma envolvente: las yemas, el aceite de limón frío y el resto de los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y suave
- Coger pedacitos pequeños de masa y dar forma a los roscos.
- Poner aceite de oliva a calentar y cuando esté humeante echar la masa de los roscos, cocer a fuego medio.
- Una vez la masa quede frita, sacar los roscos, pasarlos por papel de cocina para quitar el sobrante de aceite y pasar por azúcar y canela antes de que se enfríen.

