

Roscas de la abuela

Ingredientes:

- 3 huevos.
- Aceite (5 cucharadas soperas por huevo).
- Azúcar (5 cucharadas soperas por huevo).
- Levadura (1 sobre por cada 2 huevos).
- harina floja (la que admita).
- ralladura de limón.

Elaboración:

- Se fríe la cáscara de naranja en el aceite bien caliente para que pierda amargor el aceite.
- Después se mezclan todos los ingredientes menos el aceite que se le echa cuando esté templado.
- Se amasan todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Se deja reposar un poco, para luego empezar a hacer roscas.
- Se fríen en aceite caliente y cuando estén templados, se espolvorean con azúcar glass.

