

Rosquillas

Ingredientes

- 600 g. de harina.
- 3 huevos
- 150 g. de azúcar.
- 100 g. de aceite de girasol
- 120 g. de anís.
- 5 g. de sal (1 cucharadita)
- 16 g. de impulsor químico (1 sobre).
- Ralladura de limón y naranja.

Elaboración

- En la jarra de la mambo ponemos la Mambomix
- Ponemos todos los ingredientes en la jarra y programamos: **5 min, Vel. 3.**
- Hacemos una bola y dejamos reposar la masa 20 minutos al aire poniendo un paño encima
- Cortamos trozos y damos forma redondeada.
- Dejamos reposar 10 minutos más
- Con el dedo presionamos en el centro de cada bola para hacer el agujero y abrimos un poco la rosquilla.
- Freímos y escurrimos en papel de cocina.
- Si queremos podemos espolvorearlas con azúcar y canela
- Rosquillas <https://entredelicias.es/rosquillas-mambo/>

From:

<https://intrusos.info/> - LCWIKI

Permanent link:

<https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:manbo:postres:rosquillas>

Last update: **2024/03/22 20:29**

