



Artesanía alimentaria y recetas

Rosquillas

Saber de:

María Serrano Hernández

Tobed
Zaragoza

Recogido por:
Raquel Diestre Blasco
(A. C. Grío)

Agosto de 2011

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Seis huevos.
- ✓ 2 ½ tazas pequeñas de azúcar.
- ✓ 2 ½ tazas pequeñas de aceite.
- ✓ 2 ½ tazas pequeñas de leche.
- ✓ 2 ½ tazas de anís.
- ✓ Cinco gaseosas.
- ✓ Dos litros de aceite de girasol para freír.
- ✓ 1 ½ kg. de harina.
- ✓ Azúcar para decorar.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una sartén.
- ✓ Un colador.
- ✓ Un balde.

ELABORACIÓN

1. Batimos los huevos con el azúcar.
2. Batimos la mezcla con el aceite.
3. Echamos el anís y seguimos removiendo.
4. Añadimos la leche y removemos la mezcla.
5. Vamos añadiendo la harina tamizada (dejamos un poco sin echar para cuando hagamos la forma de las rosquillas) y las cinco gaseosas.
6. Removemos hasta que se vea una masa dura.
7. Ponemos a calentar litro y medio de aceite en una sartén honda.
8. Dejamos reposar la masa de quince a veinte minutos.
9. Con las manos enharinadas hacemos la forma de las rosquillas.
10. Cuando el aceite esté bien caliente, introducimos las rosquillas.
11. Damos la vuelta a la rosquilla cuando esté dorada.
12. Retiramos a un plato con papel absorbente para que no cojan más aceite del necesario.
13. Se pueden comer así o pasadas por un plato con un poco de azúcar.

FOTOGRAFÍAS



1. Rosquillas.



2. Compartiendo recetas.

