

# Roscos de naranja, hechos con la receta tradicional

cooking  
LOVERS TEKA

## Raciones para 8

500 g  
Harina

3  
Huevos

1 cucharadita  
Levadura química

120 g  
Azúcar

100 ml  
Aceite de oliva

1  
Ralladura de naranja

Azúcar para rebozar

1 En un bol amplio batir los huevos.

2 Añadir el azúcar, el aceite de oliva, la ralladura de naranja y batir bien hasta integrar todos los ingredientes.

3 Tamizar la harina y levadura sobre el resto de ingredientes.

4 Amasar hasta conseguir una masa homogénea y que se despegue de las manos.

5 Dejar en el bol, tapar y reposar una hora.

6 Dividir la masa en pequeñas porciones, hacer bolitas, unir de dos en dos, aplastar con la palma de la mano y hacer un agujero en el centro. Tener en cuenta que este agujero no debe ser muy pequeño porque al freír se cerrará.

7 Poner abundante cantidad de aceite de oliva en una sartén, calentar y freír hasta que estén dorados los roscos.

8 Sacar, escurrir con una espumadera y directamente pasar a un plato con azúcar y emborrizar. Quitar el exceso de azúcar y colocar en un plato.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/roscos-de-naranja-hechos-con-la-receta-tradicional/>

