

Roscas de naranja, hechos con la receta tradicional

COOKING
LOVERS TEMA

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 desprege 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/>

