



Rosquillas de San Isidro

Ingredientes:

- 500 gramos de harina
- 400 gramos de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharadita de levadura
- 200 mililitros de aceite
- Canela
- Limón



Método:

1. Lo primero que necesitas es batir los huevos con el azúcar. Hay que rallar la piel de un limón y añadirla a la mezcla.
2. Añadir a la mezcla el aceite y la harina con la levadura, que previamente debe ser tamizada con la ayuda de un colador.
3. Obtendrás una especie de pasta de color marrón. Es hora de dar forma a las rosquillas haciendo rollitos y uniéndolos como para formar un anillo.
4. El siguiente paso es freír las rosquillas. Pide ayuda a un adulto para este paso. En una sartén hay que echar un buen chorro de aceite y cuando esté muy caliente, será el momento de echar las rosquillas.
5. Deja que se fríen hasta que vayan adquiriendo un color dorado. Con la ayuda de una espumadera, se sacarán de la sartén y se dejarán enfriar en un plato.
6. Una vez frías, puedes echar por encima más azúcar y canela.
7. ¡Y ya están listas para degustar!

