



Rosquilles Extremadura

Eva María Alcañiz

Ingredients

3 ous
1 got petit d'oli
1 got petit de llet
Llimona
Bicarbonat
6 cullerades de sucre
1 cullerada de canyella
½ kg de farina



Preparació

En un bol poseu l'oli, 3 ous, llet, ratlladura de llimona, bicarbonat, 6 cullerades de sucre, la canyella i la farina. Bateu tots els ingredients perquè es converteixi en una massa.

Agafeu cullerades de massa, feu-ne petites boletes i amb els dits feu un forat gran al mig.

En una paella s'han de posar 2 l d'oli i quan estigui calent poseu-hi les rosquilles. Al cap d'una estona ja es poden menjar i estan molt bones.

II Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpl.cat

Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlanametller

Facebook: <https://breu.cpl.cat/fbsab/>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB

Blog: <http://blocs.cpl.cat/enganxat/>