

Rosquilles casolanes de Cástaras (Granada)

Cloti Salmerón

Andalusia

Ingredients

Ous

Llet

Sucre

Oli de gira-sol

1 sobre de llevat Royal per cada 3 ous

Farina de rebosteria

Ratlladura d'una llimona



Preparació

En un bol, fiqueu-hi els ous i bateu-los bé. Afegiu-hi la llet, el sucre, l'oli i la ratlladura d'una llimona. Tot això s'ha de barrejar bé. Després podeu començar a tirar-hi la farina i pasteu-ho bé fins que la massa no es quedi enganxada a les mans. Deixeu-la reposar mitja hora.

Prepareu 300 g de sucre de llustre molent el sucre en un molinet i deixeu-lo en un plat.

Agafeu una cullerada de massa per fer les rosquilles; segons la massa que s'agafi, així sortiran de grosses. En una paella, fiqueu-hi bastant oli i fregiu-les a foc mitjà perquè no es cremin. Ja fregides, aneu-les posant en un plat amb tovallons de paper per tal que s'absorbeixi bé l'oli i arrebosseu-les amb el sucre de llustre.

Finalment, col·loqueu-les en una safata i deixeu-les refredar a temperatura ambient.

V 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 BARÇA

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

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>