

Rosquilles

Catalunya

María Baltanás

Ingredients

3 ous
9 cullerades d'oli
1 sobre de llevat en pols
1 pela de llimona ratllada
Farina (la que admeti, entre 500 i 750 g, aprox.)
Oli d'oliva
Sucre

Preparació

Barregeu la farina amb els ous fins que quedi una massa que es pugui agafar amb la mà. Afegiu-hi la pela de llimona ratllada i el llevat en pols. Amasseu-la bé. Deixeu-la reposar unes quantes hores.

Després feu les rosquilles i fregiu-les en oli d'oliva, que no estigui excessivament calent. Empolseu-les amb sucre.



Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>