

Rosquilles

Catalunya

Rosario

Ingredients

Per cada ou (la clara ha d'estar al punt de neu), heu de posar:

6 cullerades de sucre

6 cullerades d'oli

6 cullerades de llet

3 sobres de llevat en pols "El Tigre"

1 pela de llimona ratllada

i la farina admeti

Oli d'oliva per a fregir i una pela de taronja

Per a l'almívar: aigua, sucre, pela de llimona, canyella en branca i un rajolinet d'anís.

Sucre per a decorar

Preparació

Amasseu tots els ingredients fins que quedi una massa llisa.

Feu l'almívar.

Fregiu primer l'oli amb una pela de taronja i deixeu-lo refredar.

Després, fregiu les rosquilles i, a continuació, passeu-les per l'almívar i unteu-les amb sucre.

