

ROSQUILLAS



INGREDIENTES: 200 gr. de harina fina de maíz · 180 gr. de azúcar · 1 huevo · 80 gr. de aceite de oliva · 85 gr. de leche sin lactosa **o agua** · $\frac{1}{2}$ sobre de levadura de repostería · la ralladura de 1 limón · 1 cucharadita de canela molida · abundante aceite de oliva suave para freír.

ELABORACIÓN

Ponga en un boll el huevo y bátalo junto con el aceite y la leche **o el agua** hasta que quede todo bien mezclado. Agregue el azúcar, la canela molida, la ralladura de limón y la levadura. Por último añada la harina poco a poco y amáselo todo hasta lograr una pasta fina y homogénea.

Dele forma a las rosquillas, fríalas en abundante aceite de oliva caliente, déjelas escurrir sobre papel de cocina absorbente y una vez escurridas y aún calientes, se rebozan con azúcar.