



<https://www.mepillasguisando.com>



ROSCOS DE SAN MARCOS



INGREDIENTES: salen unos 45 roscos (depende del tamaño).

- 3 Huevo.
- 9 Cucharadas de Leche.
- 9 Cucharadas de Aceite.
- 9 Cucharadas de Azúcar.
- La ralladura de dos Limones.
- 1 Sobre de Levadura.
- 3 sobres de Gaseosa.
- Harina la que admita la masa.
- Azúcar y canela para emborrizar los roscos.

ELABORACIÓN:

En un bol ponemos el aceite, la leche, el azúcar, las gaseosas, la levadura, la ralladura de limón y el huevo. Mezclamos y empezamos a añadir harina. Vamos amasando y añadiendo *harina* hasta que la masa no se nos pegue en las manos.

Espolvoreamos con harina una superficie lisa. Hacemos dos bolitas (Unos 3 cms. de diámetro) y las unimos aplastándolas un poco, una vez unidas le hacemos un agujero con el dedo y estiramos hasta darle forma.

Los vamos friendo en abundante aceite (bien caliente) y no muchos a la vez, están en su punto cuando vemos que adquieren un color dorado (freír un par de ellos antes y comprobar su textura, el centro tiene que estar en su punto).

Los dejamos enfriar un poquito y los emborrizamos en azúcar, (El azúcar un poco molida) se puede añadir un poco de canela a este azúcar. (Mi consejo es hacer unos pocos al final con la canela y probar cuales gustan más).

Se conservan en una caja de cartón con dos plásticos en forma de cruz (con una bolsa se hace una tira larga).

Antiguamente se conservaban en cazuelas de barro o en "orzas" y un poco más reciente en ollas metálicas.

<https://www.mepillasguisando.com>