



<https://www.mepillasquisando.com>



## ROSQUILLAS DE NARANJA



### INGREDIENTES:

- 400 gr. de Harina de repostería.
- 1 Sobrecito de Levadura.
- 2 Huevos.
- 2 Yogures naturales.
- 1 Vaso de Aceite de oliva.
- 3 Vasos de Azúcar.
- La ralladura de una Naranja.
- 1 Vasito de Zumo de Naranja.
- 1 Pizca de Sal.

### ELABORACIÓN:

Vertemos los huevos en un bol y añadimos el azúcar. Batimos hasta blanquearlos. Añadimos una pizca de sal, el aceite, los yogures, la ralladura de naranja y el vasito de zumo, batimos bien. Mezclamos la mitad de la harina con la levadura y tamizamos encima del bol. Seguimos batiendo. Añadimos la harina restante poco a poco hasta que la masa se espese. Debe quedar una masa blanda. Espolvoreamos la superficie de trabajo con harina, vertemos la masa y la trabajamos hasta que tenga la consistencia deseada. Debe quedar blanda, pero que puedas trabajarla con las manos. Tapamos con un paño y dejamos reposar unos diez minutos. Con las manos enharinadas, tomamos una porción de masa del tamaño de una nuez y formamos las rosquillas. Freímos las rosquillas. Dejamos que se doren por los dos lados. Las retiramos a un papel absorbente. Dejamos enfriar. Caso de disponer de una rosquillera eléctrica. Elaboraremos las rosquillas directamente.

<https://www.mepillasquisando.com>