



ROSQUILLAS AZUCARADAS

Ingredientes:

- 25 g de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de azúcar refinada
- 1 huevo
- ¼ de taza de leche (60 ml)
- 330 g de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 pizca de nuez moscada, molida
- Aceite para freír, la necesaria
- ¾ de taza de azúcar, mezclada con canela en polvo

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega el huevo y la leche incorpora poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear, la canela y la nuez moscada. Mezcla perfectamente hasta formar una masa.
2. Para dar forma a las rosquillas, toma pequeñas porciones de la masa y forma un rollito une las puntas para cerrar. Fríelas en el aceite caliente hasta que doren ligeramente colócalas en papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
3. Espolvorea las rosquillas con el azúcar y la canela. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8