Rosquilla con Pudín de Leche

Ingredientes

Azucar glasé: 1 cda
Azucar: 50 grs.
Agua de Rosas: 1 chorrito
LECHE ENTERA: 500 Ml.
Harina de trigo: 500 g
Flores de lavanda: 1 cda.
Maicena: 30 g
Canela molida: 1 cdita.
Canela molida: Cantidad necesaria
Azucar: A gusto
Levadura: 15 g
Pasas de Uva: 30 g
Sal: Cantidad deseada
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla, calentar 250 ml de la leche, la lavanda y el azúcar.
- Mezclar bien, añadir la *maicena* y dejar espesar.
- Incorporar las pasas picadas, revolver y dejar el **pudín** resultante en reposo.
- Sobre una superficie de trabajo, mezclar la *harina* con el azúcar glas, la canela, el agua de rosas y los otros 250 ml de leche.
- Diluir la *levadura* en un poco de leche caliente y agregar a la preparación.
- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa uniforme y dejar en reposo durante 1 hora.
- Amasar formando rosquillas, freírlas en abundante aceite y escurrir.
- Espolvorearlas con el azúcar, la canela y servir acompañadas con el *pudín*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosquilla-con-pudin-de-leche