

# Rosquillas -Suspiros del Padre Cristóbal-



## Ingredientes

**Azúcar blanco:** 300 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 80 Ml.

**Levadura química:** 1 cda

**Harina de trigo:** 400 g

**Ralladura de 1/2 naranja:**

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Leche:** 80 Ml.

**Sal:** Una pizca

**Licor de Anís:** 50 Ml.

**Ralladura de 1/2 limón:**

## Preparación de la Receta

- En un tazón y con un batidor de mano, batir los huevos con el azúcar
  - Añadir la ralladura de *limón*, la de *naranja* y la leche.
  - Poco a poco, verter el aceite y luego el *licor* de anís
  - Mezclar bien.
  - Combinar la *harina* con la *levadura* y la sal
  - Incorporar al tazón, remover y amasar bien con las manos.
  - Envolver la masa resultante con película de PVC y dejar reposar durante 1 hora aproximadamente.
  - Transcurrido ese tiempo, retirar la película y tomar pequeñas porciones de masa, dándoles forma de rosca
  - En una sartén con abundante aceite, freír de ambos lados.
  - Retirar y escurrir sobre papel absorbente.
  - Espolvorear las rosquillas con azúcar y servir
- 
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

## Para las ralladuras de limón

- N y de *naranja*, evita emplear la parte blanca que es amarga

- En cambio, utiliza solamente la capa superior de las cáscaras, de *color* brillante.
- Al espolvorear las rosquillas, procura que aún estén calientes para que el azúcar se pegue a las mismas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rosquillas-suspiros-del-padre-cristobal>