Rosquitas de Huevo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche: 125 cc
Agua: 125 cc
Huevos: 220 grs
Sal: 3 grs
Azucar: 10 grs
Harina: 150 grs
Manteca: 125 grs

Baño

Azucar: 300 grs
Claras: 50 grs
Jugo de Limón: c/n
Agua: 100 cc

Preparación de la Receta

- Llevar al fuego en ollita leche, agua, *manteca*, sal y azúcar hasta punto de hervor.
- Agregar de una vez *harina* y mezclar bien hasta formar un engrudo sin grumos.
- Secar sobre el fuego.
- Colocar en un bol, entibiar e incorporar de a poco los huevos.
- Colocar en una manga y dar forma (aros de 5 cm) sobre placas enmantecadas y frías.
- Cocinar en horno a 180 ºC por 10 minutos.
- Colocar sobre reja y cubrir con el baño.
- Dejar secar.

Baño

- En una olla *hervir* el azúcar con el agua hasta que tome punto de hilo.
- Batir las claras a punto nieve firme.
- Volcar el *almíbar* sobre las claras en fino hilo sin dejar de batir.
- Agrega *jugo* de *limón* y vainilla y seguir batiendo hasta enfriar.

Consulta la receta original en