



R O S C A S

I n g r e d i e n t e s

- 450 g de harina Trillanita
- 200 g azúcar
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- Ralladura de limón o naranja
- 2 huevos
- 100 ml leche
- 30 g mantequilla derretida
- Esencia de vainilla

P r e p a r a c i ó n

1. Poner la harina Trillanita, azúcar, mantequilla, polvos de hornear y huevos en un bowl, adicionar leche y esencia de vainilla unir todos los ingredientes, hidratar lentamente hasta obtener una masa lisa (no amasar solo unir).
2. Dejar reposar por 20 minutos.
3. Estirar la masa y cortar una circunferencia y otra más pequeña para sacar el centro.
4. Calentar el aceite, cuando este caliente bajar el fuego y agregar las roscas, dorar por ambos lados, retirar y dejar secar por papel absorbente, luego espolvorear con azúcar flor.