

Erroskilak



400gr irin
arrautza bat
legamia goilakaradatxo 1
anis likorea 2 goilarakadatxo
150 grama azukre
3 goilarakadatxo glass-azukre
4 goilarakada esne
4 goilarakada olio
frijitzeko beste olio

Gopor edo ontzi borobil batean arrautza jo eta gehitu berari 4 olio goilarakadak, anisa eta esnea. Dena berdindu arte irabiatu behar da. Orduan azukrea eta legamia gehitu eta segi irabiatzen azken hauek guztiarekin bat egin artean.

Apurka gehitu eta nahastu irina ore erabilgarri bat Portu arte. Ondoren centimetro erdiko zilindroak egin eta 10 centimetroko luzeran moztu. Ore tutu hauekin, erroskilak osatu borobilean, muturrak elkarri itsatsis.

Su ertainetan olio ugari berotu zartagin handi batean eta erroskilak frijitu, puztutzen direla ikusteraino. Igo sua nahi beste gorritu direla erabaki arte.

Erroskilak sukalde paperaren gainean jarri eta glass-azukrearekin egin euri zuri bat gainetik.

Rosquillas tradicionales

Quien no ha disfrutado alguna vez del tradicional sabor de las **rosquillas caseras**, es una de esas recetas que no se olvidan nunca por el gran sabor que nos proporcionan. Son fáciles de hacer e ideales para disfrutar en una merienda.

Los ingredientes

400 gramos de harina, 1 huevo, 1 cucharadita de levadura en polvo, 2 cucharaditas de licor de anís, 150 gramos de azúcar, 3 cucharadas de azúcar glass y 4 cucharadas de leche.

La preparación

Bate el huevo en un bol y añade 4 cucharadas de aceite, el anís y la leche, continua batiendo hasta que veas que los ingredientes se han homogenizado. Agrega el azúcar y la levadura en polvo y prosigue batiendo hasta que estos últimos estén incorporados.

Agrega poco a poco la harina hasta que se forme una masa maleable y forma cilindros de ½ centímetro de diámetro con ella, corta la masa en bastones de 10 centímetros de largo, y forma rosquillas con ellos uniendo las puntas.

Calienta abundante aceite en una sartén grande a fuego medio y fríe por tandas las rosquillas hasta que veas que se hinchan, entonces sube el fuego para que terminen de dorarse. Deposita las rosquillas sobre papel de cocina absorbente y termina espolvoreándolas con el azúcar glass.

La degustación

Si tienes niños pequeños vigila o no las probarás, son tan ricas que serán una tentación para todos.