



ROSQUILLAS DE NARANJA

Ingredientes (para 15 unidades):

- ☐ 275 g harina de trigo
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 50 g azúcar
- ☐ 7 g levadura en polvo
- ☐ 50 ml aceite de girasol
- ☐ 1 huevo
- ☐ 1 naranja

Elaboración:

1. Rallar la piel de la naranja previamente lavada sobre el azúcar y frotar para soltar todos los aceites esenciales del cítrico.
2. Añadir el huevo y batir con varillas hasta que esté espumoso y el azúcar se haya disuelto. No es necesario blanquear.
3. Incorporar el zumo de naranja y el aceite de girasol y mezclar de nuevo.
4. En un bol aparte mezclar la sal, la levadura y la harina de trigo previamente tamizada.
5. Agregar los ingredientes sólidos a cucharadas sobre la mezcla anterior y batir con gancho o a mano (dejar las varillas).
6. Se ha de obtener una masa blanda pero nada pegajosa, por lo que se puede añadir más o menos harina en función de la cantidad de zumo que tenga la naranja.
7. Sacar la masa del bol y trabajar ligeramente a mano hasta conseguir una masa lisa, homogénea y que no se pegue a las manos.
8. Meter en un bol, tapar y dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente.
9. Cortar porciones del tamaño deseado (por ejemplo 30g) bolear y abrir un agujero en el centro con los dedos untados en aceite.



10. El agujero central debe ser grande porque se cierra bastante durante la fritura.
 11. Poner abundante aceite de girasol (se puede sustituir por aceite de oliva) en un cazo o sartén al fuego y esperar a que la temperatura del aceite sea la correcta.
 12. Freír las rosquillas por tandas y retirar cuando estén doradas por ambos lados.
 13. Colocar sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
 14. Rebozar en azúcar o azúcar y canela aún en caliente. Dejar enfriar y degustar ¡sin moderación!.
- * Cuidado al rallar la naranja: no utilizar la parte blanca porque amarga.*
- * La cantidad de zumo de la naranja puede variar la cantidad de harina que admitirá la masa.*
- * El aceite debe estar lo suficientemente caliente para que las rosquillas se fríen poco a poco y que no queden grasientas ni quemadas por fuera.*