



Rosquetes

Los rosquetes han sido siempre una de las golosinas preferidas popularmente en Canarias. Existe un buen número de recetas sobre los mismos, desde los rosquetes de vino a los "laguneros" los "borrachos", etcétera, y los hay tanto fritos como al horno.

Ingredientes:

Azúcar

100 grs.

Anís

Un vasito pequeño

Aceite

10 cl.

Leche

10 cl.

Harina

250 grs.

Ralladuras de limón

Matalahúva

Azúcar glass

o impalpable (se puede pasar azúcar normal por un mortero hasta que quede como un polvo ligero)

Elaboración:

Se baten los huevos junto con el azúcar y seguidamente se añade el aceite, la leche, el anís (hay quienes prefieren utilizar aguardiente), el limón y los granos de matalahúva. Se amasa bien, incorporando la harina poco a poco, con un pellizco de sal, hasta que la pasta esté a punto. Se cubre con un paño y se deja en reposo una hora.

Pasado ese tiempo se hacen los rosquetes formando unas pelotas pequeñas de masas y extendiéndolas luego en una mesa enharinada, en tiras redondeadas que se unen por los extremos, logrando el rosquete.

Se fríen en aceite caliente y cuando están dorados se sacan de la sartén y se depositan en un plato, espolvoreándolos con el azúcar glass.

