NUESTRAS RECETAS

ROSQUILLAS RIOJANAS CON AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- Limón (1 Unidade/s).
- Harina (400 Gramo/s).
- Sopa Aceite (4 Cuchara/s).
- Huevo (2 Unidade/s).
- Azúcar (6 Cuchara/s).
- Aceite de girasol (500 Mililitro/s).
- Aguardiente de Orujo Panizo (1 Cuchara/s).
  Podemos probar a cambiar el Aguardiente de Orujo por un Licor de Limón, Licor de Miel, Licor de Café, Licor Tostado o Caramelorujo y seguro que aportaremos un sabor extra a nuestras rosquillas.

PREPARACIÓN:

Empezamos poniendo a calentar el aceite en un recipiente de metal con la cáscara de limón. La ponemos al fuego hasta que vaya tomando color y después la quitamos y dejamos que el aceite repose.

Después, hacemos un montón con la harina (en forma de volcán), le hacemos un agujero en el centro y ahí vertemos los huevos cascados, el aceite que preparamos anteriormente, que ya está frío, el azúcar y el Aguardiente de Orujo Panizo.

Mezclamos bien todos los elementos hasta que consigamos que la masa no se quede pegada a los dedos. Una vez lograda la calidad de la masa, la dejamos descansar durante 2 horas tapada con un paño.

Seguidamente, hacemos pequeñas bolitas de igual tamaño, y les hacemos un agujero en el centro con el dedo, después las plastamos intentando que quede forma de rosquilla.

A continuación, dejamos al fuego el aceite de girasol en una sartén y cuando esté ya caliente agregamos las rosquillas una por una. Después bajamos el fuego un poco para que puedan freírse bien por dentro y por fuera. Cuando observemos que están doradas por un lado, las ponemos por el otro, finalmente las sacamos del aceite y las ponemos encima del papel absorbente de cocina para que se escurran antes de comerlas.