

"ROSCOS DE LA ABUELA"

Ingredients

La mida que s'utilitzarà durant tota la recepta és la mida d'un pot de iogurt.

- 1 mida de llet
- 1 mida de sucre
- 1 mida d'oli d'oliva (calent) amb una pell de llimona o taronja
- 2 ous
- ½ sobre de llevadura (Royal)
- ½ mida d'anís (opcional)
- 730gr de farina
- Sucre per arrebossar-los (opcional)

Preparació

1. Escalfem l'oli d'oliva amb la pell de la llimona/taronja al foc, evitant que la pell de dins (*la part blanca de la pell de la llimona/taronja*) es cremi, perquè... **Pot ser amarg!** Això és únicament per escalfar l'oli, no per cremar-lo.
2. Deixem l'oli reposant perquè es refredi.
3. Batem els ous amb el sucre. Afegim la llet, l'anís i l'oli un cop fred, fins aconseguir una massa líquida i conjunta.
4. Tamisem (separar els grans més grans) la farina juntament amb el llevat perquè no quedin grumolls.
5. Un cop tamisats, ho anem afegint a la barreja del 3r pas tot barrejant-ho amb les mans. **Alerta!** Anar-ho afegint a poc a poc i barrejant-ho, fins aconseguir que no se'ns enganxi a les mans.

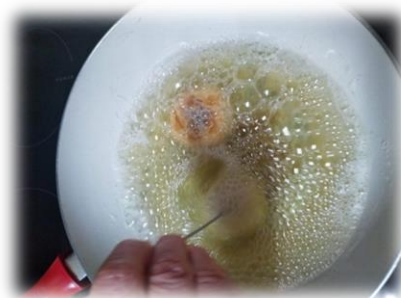
6. Tapem la massa compacta amb un drap i ho deixem reposar, 45 minuts aproximadament.



7. Col·loquem oli de gira-sol en una paella (una quantitat elevada) i ho fem escalfar.
8. Anem agafant petites porcions de la massa, fem una bola (*bola, boleta, ben rodoneta...*) i amb el dit li fem un forat al mig perquè ens quedi la forma de "rosquilla".



9. Anem col·locant les rosquilles a la paella amb l'oli calent però sense que ho sigui molt, per evitar que es cremi massa ràpid. Anem vigilant-les i girant-les perquè es vagin torrant.



10. Quan ja estan fetes, es col·loquen en un colador perquè marxi l'oli que sobra.



11. En un altre bol, afegim el sucre per poder-los arrebossar.

