

Ideales para acompañar el mate en un día de frío: receta de rosquitas dulces, fáciles y económicas

11/05/2024



Esta **receta de rosquitas dulces caseras** te sacará de apuros cuando no sepas con qué acompañar los mates o la infusión de la merienda o el desayuno.

Con ingredientes básicos y fáciles de conseguir, podrás hacer más de una docena de rosquitas que te saldrán sumamente deliciosas y crujientes, tal como las que venden en las panaderías. El procedimiento para hacerlas requiere de tiempo, pero son sumamente sencillas de hacer e, incluso, podés realizar esta receta con los más chicos de la casa para incluirlos en el mundo de la cocina.



Podés bañar estas rosquitas con chocolate o rellenarlas con lo

que más te guste.

Otro punto a favor de estas rosquitas caseras es que, si sos amante de lo extradulce, podés bañarlas en chocolate (aunque ya serían donas) o las podés rellenar con dulce de leche, crema pastelera o alguna pasta de chocolate.

A continuación te compartimos el paso a paso con los ingredientes para hacer estas clásicas rosquitas dulces, ideales para acompañar unos ricos mates.

Receta para hacer unas rosquitas caseras y crujientes

Ingredientes

2 tazas de harina 0000

1 pizca de sal fina

6 cdas. de azúcar

25 g de levadura fresca

3 huevos

Esencia de vainilla

Ralladura de limón

5 cdas. de aceite de girasol

50 cc aprox. de leche tibia o c/n

Azúcar extra para rebozarlas y canela (opcional)



Con esas cantidades, salen varias unidades de rosquitas.

Procedimiento

- 1) En un recipiente grande, mezclá la harina previamente tamizada, la sal y el azúcar.
- 2) Desmenuzá la levadura en la mezcla de harina, agregá los huevos, el aceite, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Comenzá a amasar para unir los ingredientes.
- 3) Incorporá la leche tibia poco a poco hasta formar una masa suave y elástica. Cuando la tengas, cubrí la masa de las rosquitas y dejala reposar en un lugar cálido durante aproximadamente una hora, o hasta que duplique su tamaño.
- 4) Cuando la masa haya duplicado su tamaño, dividila en porciones y formá las rosquitas o bien estírala con un palo de amasar y cortá las rosquillas con ayuda de un vaso y luego perforá con los dedos para hacer el típico hoyuelo.
- 5) Cuando tengas las rosquitas formadas, calentá el aceite y freílas hasta que estén doradas por ambos lados. Retirá las masitas del aceite y colocalas sobre servilletas para que suelten el exceso de grasa.
- 6) Al final, rebozá las rosquitas por azúcar o por una mezcla de azúcar y canela.
- 7) Serví estas deliciosas facturas con la infusión que más te guste y disfrutalas.

Fuente: Crónica