

# Rosquillas

Tontas y Listas

Subida por antonio el 01/03/2010

**Etiquetas:** Postres, Tmx



## INGREDIENTES

2 Huevos

80 g. de Azúcar

40 g. de Aceite

40 g. de Anís

20 g. de Levadura química

275 a 300 g. de Harina

### Para el glaseado de las rosquillas listas

1 Clara de huevo

200 g. de Azúcar

Unas gotas de zumo de limón

## PREPARACIÓN

Glaseado:

Ponemos el azúcar y programamos 20 seg., vel. 5-8-10, abrimos el vaso, colocamos la mariposa y bajamos de las paredes el azúcar.

Añadimos la clara, el limón y programamos 3 min. 37° vel. 3 1/2. Lo sacamos, ponemos en un bol y reservamos.

Masa:

Sin lavar la máquina del glaseado y con la mariposa, echamos los huevos, el azúcar y programamos 4 min., 37°, vel. 4.

Añadimos el aceite, el anís y la levadura, pondremos la máquina en marcha en vel. 4. Iremos incorporando la harina poco a poco por el bocal hasta tener una masa homogénea, en ese momento programamos 1.30 min., vel. espiga. La masa tiene que quedar blandita y un poco pegajosa.

Con ayuda de la espátula sacamos la masa de la máquina. Para desprender sin peligro los restos de las cuchillas cerramos y programamos unos segundos vel. 8. De este modo los restos se desprenderán sin dificultad.

Nos ponemos un poco de aceite en las manos y trabajaremos la masa haciendo una bola que dejaremos reposar unos 15 min.

Cubrimos la bandeja del horno con papel vegetal o similar. Con pequeñas porciones haremos rulitos e iremos formando las rosquillas (20 rosquillas aprox.) Las dejaremos reposar a temperatura ambiente una hora.

Precalentamos el horno a 140° o 160°, en posición turbo y con vapor (si fuera posible dependiendo del horno).

Las coceremos 15 o 20 min., no mucho más, se secarán y endurecerán.

Dejaremos templar las rosquillas y sujetándolas por la base, vamos pasando la superficie por el glaseado reservado anteriormente. Las iremos colocando en la bandeja del horno y las meteremos 10 o 15 min. en el horno para secar el glaseado con el calor residual del mismo. Las sacamos dejamos enfriar y estarán listas para comer.

## OTROS COMENTARIOS

Si queremos hacer las ROSQUILLAS TONTAS, al dejarlas reposar las pincelamos con un huevo batido, les ponemos azúcar y una pizca de canela. Después de hornearlas las comemos de este modo (sin el glaseado) y estas rosquillas son las llamadas tontas.