

## ROSQUILLAS DE LIMON

### INGREDIENTES:

- . 150 g azúcar
- . la piel de 1 limón, solo la parte amarilla
- . 50 g de aceite de girasol
- . 2 huevos
- . 350 g. Harina o un poco más (la que admita la masa)
- . 1 sobre levadura
- . azúcar glas para espolvorearlas

### PREPARACION:

Vierta el azúcar en el vaso, bien seco, 30 segundos, velocidad 5-7-9.

Añada la piel del limón, 1 minuto, velocidad 5-7-9.

Agregue el aceite y huevos, 10 segundos, velocidad 6.

Ponga la mitad de la harina y la levadura, 8 segundos, velocidad 6.

Incorpore el resto de harina y levadura, 15 segundos, velocidad 6.

Si falta harina incorporar un poco, 15 segundos, velocidad espiga.

Saque la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.

Formar las rosquillas y freírlas en aceite caliente, escurriéndolas sobre papel absorbente y espolvorearlas con azúcar glas.