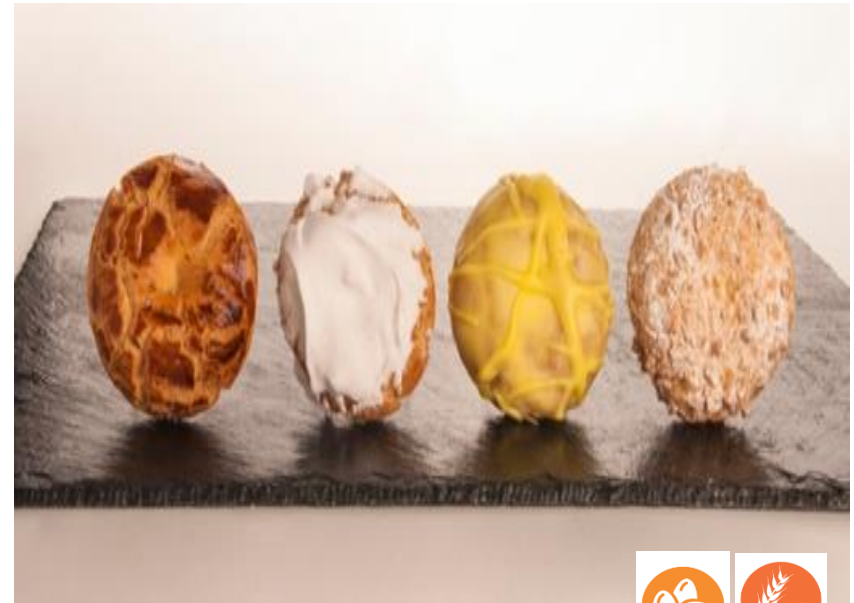


RecetaKA

ROSQUILLAS SANTA CLARA

Ingredientes para la masa de la rosquilla: 250 gr harina / 100 g de azúcar / 4 huevos / 1 cucharada de levadura en polvo / 1/2 taza de anís / 1 cucharada de Anises / 1 limón / 6 cucharadas de aceite de oliva

Ingredientes para la cobertura: 150 gramos de azúcar glas / 1 clara de huevo / 1 cdita de zumo de limón / 2 cucharadas de chocolate en polvo



Elaboración de las rosquillas

1. Poner seis cucharadas de aceite a calentar en una sartén, cuando comience a estar caliente, incorporar la cáscara de limón junto con los anises y cocinar a fuego suave durante diez minutos. Apartar la sartén del fuego y dejar enfriar el aceite. Colar el aceite y reservar.
2. Batir tres huevos con el azúcar hasta que estén espumosos, agregar el aceite frito y la harina tamizada.
3. Mezclar todo bien hasta obtener una masa homogénea. Aumentar un poco la cantidad de harina, si fuese necesario.
4. Tapar el cuenco con un paño y deja reposar la masa una hora en el frigorífico o en un lugar fresco.
5. Engrasar las manos con aceite y dividir la masa en doce partes. Formar bolas con ellas, aplástalas un poco y haz un agujero en el centro para darles la forma de rosquillas. Precalentar el horno a 220º
6. Cubrir la bandeja de horno con papel sulfurizado y coloca las rosquillas de forma que queden separadas unas de otras.
7. Batir el huevo restante y pincelar las rosquillas con él.
8. Hornear las rosquillas durante unos 17 min, hasta que se doren. Es característico que las rosquillas cuarteen su superficie durante el horneado

Elaboración de las pizzas:

1. Poner el azúcar glas en un recipiente que resulte cómodo para después bañar las rosquillas.
2. Batir en un bol las claras de huevo hasta conseguir que suban un poco, añadir después el azúcar glas y el zumo de limón. Si la mezcla se queda muy espesa, añadir un unas cucharadas de agua poco a poco hasta conseguir una textura parecida a una bechamel
3. Pasar rosquilla a rosquilla metiéndolas hasta la mitad en el merengue y dejar que sequen al aire. El glaseado al natural estará un poco líquido, dejar que se sequen las rosquillas listas de San Isidro unas horas. Cuando el baño esté seco y crujiente estarán listas para comer

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos