

Rosquillas fritas con sabor a flan

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/404/rosquillas-fritas-con-sabor-a-flan>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Ahora sí, con receta.!!!

INGREDIENTES: 200cc leche 200cc aceite girasol 100gr azúcar; car 2 huevos 1 sobre de flan royal 1/2 sobre levadura royal Harina sobre unos 900gr es orientativo, debe quedar la masa que puedas formar las rosquillas sin que se te pegue; la masa!

ELABORACIÓN: Mezclar todo en batidora menos harina. Verter en una fuente honda esa mezcla, añadir la harina y amasar. Formar todas las rosquillas y freír en aceite de girasol Hacer un almibar ligero 500cc de agua con 300gr de azúcar llevar a hervir y apartar. Mojar una a una las rosquillas y rebozar con azúcar y canela.!! Deliciosas.!! Buen provecho

Receta: Antonio Moreno

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>

Rosquillas fritas con sabor a flan
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5oqlzpe>