



AYUNTAMIENTO DE HIENDELAENCINA
(GUADALAJARA)
PLAZA DR. NICOLÁS MARTÍN VIRSEDA, 1 CP 19242.
tasoc.ayto.hiendelaencina@gmail.com
TFNO. 616763012/949 899004

Preparación de las rosquillas de Nines

1. Lavamos y rallamos la naranja y el limón, sin llegar a la parte blanca, sólo de manera superficial.
2. Batimos los huevos con el azúcar hasta que espumen, que se monten un poco. Añadimos la leche, el aroma de anís o anís seco, el aguardiente y las ralladuras de los cítricos. Volvemos a batir todo muy bien hasta que quede integrado.
3. Añadimos el aceite de oliva virgen extra y volvemos a batir hasta que el aceite esté mezclado.
4. Unimos el polvo de hornear o la levadura química con la harina de repostería (no hace falta tamizar). La vamos añadiendo poco a poco a la mezcla anterior hasta conseguir una masa que se pega pero manejable.
5. Podemos untarnos las manos con aceite para manejar mejor la masa, pero sólo un poco. Tampoco queremos añadir más aceite del necesario a la masa.
6. Preparamos una bola con la masa y la envolvemos en plástico film transparente. Dejamos que repose en la nevera un par de horas.

Preparación y forma de las rosquillas

1. Pasado el tiempo de reposo de la masa, ponemos al fuego un sartén con abundante aceite de girasol. En ella vamos a hacer la fritura, serán nuestras famosas rosquillas.
2. Un truco para aromatizar el aceite es freír dos tiras largas de cáscara de limón (sin nada de blanco de la fruta, sólo la piel) en el aceite a baja temperatura. Las dejamos en el aceite durante 10 minutos a temperatura baja, 2 sobre 10 puntos de temperatura de la inducción es suficiente.
3. Pasamos a lo más divertido de la receta, hacer las rosquillas. Untamos de aceite de oliva virgen extra la encimera y las manos.
4. Hacemos unas bolitas del tamaño de una pelota de golf, más o menos todas iguales, salen unas 30 bolitas.
5. Esta es la forma más fácil pues solo tendremos que abrir un agujero en el centro ayudados de los dedos. De esta forma conseguiréis que queden todas iguales y muy esponjosas.
6. Si las queréis más crujientes podéis hacer churritos de masa más finos como si fuese plastilina y unirlas por los extremos. Os dejo a vuestra elección la forma que más os guste.



AYUNTAMIENTO DE HIENDELAENCINA
(GUADALAJARA)
PLAZA DR. NICOLÁS MARTÍN VIRSEDA, 1 CP 19242.
tasoc.ayto.hiendelaencina@gmail.com
TFNO. 616763012/949 899004

Fritura y presentación final de las rosquillas

1. Sacamos las cáscaras de limón del aceite de girasol. Freímos las rosquillas teniendo mucho cuidado de que no se quemen.
2. Es importante pues después de todo el trabajo no queremos que se nos pasen o se queden crudas por dentro. El aceite que tenemos en la sartén lo ponemos a fuego medio sin que llegue a humear.
3. Freímos en tandas de no más de 6 rosquillas, para que no se enfríe mucho el aceite. Tampoco os asustéis si caen al fondo, vuelven a subir, pues con la temperatura engordan un poco.
4. Cuando estén doraditas por ambos lados. Las colocamos sobre papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de aceite. Dejamos que enfríen y reservamos para el glaseado.

Preparación del almíbar y glaseado final de las rosquillas

Una vez frías tenemos tres opciones

1. Las espolvoreamos con azúcar glas o azúcar blanquilla normal, colocamos azúcar en un plato y vamos rebozando la rosquilla en el azúcar para que adhiera, de aquí a una fuente o directamente a la boca.
2. La otra opción, que es la que más le gusta a mi padre, es glasearlas con un almíbar suave, a tope de azúcar. Simplemente hacemos un almíbar en un cazo. Donde solemos preparar la leche por las mañanas con los ingredientes de la receta y dejamos que reduzca. Pasamos todas las rosquillas mojando por ambos lados en el almíbar. Esto hará que se forme una costra y que se conserven en buen estado un montón de tiempo. Las ponemos en una bandeja de horno o en la encimera, y pasado un rato las recolocamos para que no se peguen antes de que seque el azúcar.
3. También podemos hacer una sencilla glasa con azúcar glass (225 g) y agua (50 ml.). Preparamos el glaseado batiendo el azúcar glass con el agua. Cuando las rosquillas estén frías las sumergimos en el glaseado por ambos lados. Devolvemos a la rejilla para que escurran el exceso y se sequen