

Roscos de leche:

Ingredientes:

- 1 huevo
- 1 vaso de azúcar (pequeño)
- 1 vaso de aceite de girasol (pequeño)
- 1 vaso de leche (pequeño)
- 1 sobre de levadura (16g)
- 1 sobre de vainilla en polvo (o vainilla en rama)
- Harina 1/2Kg aprox.
- Azúcar glass
- Aceite de oliva para freír



Preparación:

- Amasar la leche, el azúcar, el huevo y el aceite
- Incorporar la harina y la levadura, la vainilla. Añadimos harina hasta obtener una masa que se desprenda de las manos
- Dar forma a los roscos
- Freír en el aceite muy caliente
- Enfriar y espolvorear sobre ellos azúcar glass