



## NUESTRAS RECETAS

### ROSQUILLAS DE LA ABUELA DE AGUARDIENTE PANIZO (ORUJOS PANIZO)



#### INGREDIENTES:

- 3 Huevos
- 14 Cucharadas de aceite de girasol
- 2 Cucharaditas de bicarbonato
- 2 Limones
- 14 Cucharadas de azúcar
- 14 Cucharadas de leche
- 2 Naranjas
- 1 Chorreón de **AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO**
- Matalahúva
- 1 Kg de harina de repostería (la que admita)

#### PREPARACIÓN:

Recortamos de los limones unas cascarras, solo la piel, procurando que no obtenga nada blanco, ya que este amargaría el aceite. Del resto de limones rallamos la piel y reservamos.

En una sartén, freímos las cascarras de limón con las 14 cucharadas de aceite de girasol, pero con el cuidado de hacerlo a fuego medio y que no se quemen, ya que darían amargor al aceite.

Una vez las cáscaras fritas, apartamos del fuego, dejamos atemperar un poco, desechamos las cascarras y añadimos la matalahúva, moviéndola con una cuchara de palo para que se tuesten un poco y el aceite coja el sabor de la matalahúva.

En un bol grande, batimos los huevos con el azúcar, hasta que estos doblen su volumen y cojan un color blanquecino, añadimos la rapadura de limón y seguimos batiendo hasta integrarlas. Exprimimos los 2 limones y las 2 naranjas. Agregamos el zumo de ambos, limones y naranjas, y el huevo batido, y continuamos batiendo para incorporarlo.

A continuación, añadimos la leche y el **AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO**, y seguimos batiendo hasta amalgamar todos los ingredientes. Agregamos a este batido el aceite frito con la matalahúva y seguimos batiendo, hasta integrarlo bien en el mismo.

Añadimos la harina, tamizada poco a poco con las cucharaditas de bicarbonato (el bicarbonato con la acidez del limón hacen de levadura), removiendo constantemente con una espátula de madera o una cuchara de madera, hasta su incorporación, y que observemos una masa compacta pero fluida y manejable...

En una sartén grande, calentamos abundante aceite para freír las rosquillas, poniendo a fuego medio, para que las

rosquillas no se quemen por fuera y queden crudas por dentro.

Untamos la rosquillera por dentro de la misma con aceite, para facilitar la salida de la masa. Llenamos la rosquillera con la masa, y vamos soltando rosquillas sobre el aceite, dándoles la vuelta cuando estén doradas por abajo, una vez doradas por arriba, sacamos y dejamos sobre papel absorbente de cocina, para quitarles el exceso de aceite.

Luego pasamos por azúcar blanquilla, dejamos enfriar y ya tenemos unas deliciosas y riquísimas rosquillas.