

ROSQUILLAS TONTAS DE SAN ISIDRO

Actividad:

OBJETIVOS

- Celebrar la fiesta de San Isidro en casa conociendo tradiciones.
- Iniciar a los más pequeñ@s en la cocina con recetas sencillas.

DURACIÓN

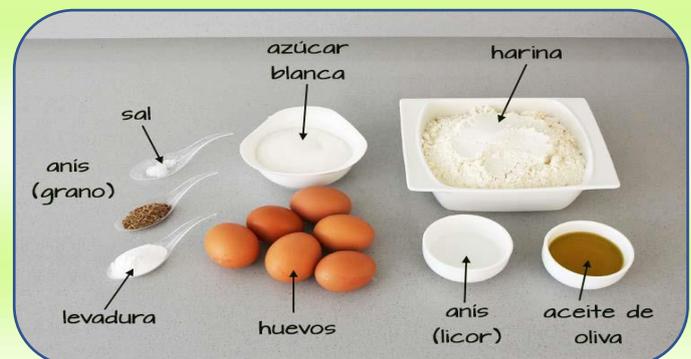
Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 3 años (con la ayuda familiar)

INGREDIENTES:

- 500 G de harina
- 5 huevos medianos
- 50 G de aceite de oliva suave o de girasol
- 200 G de azúcar blanca
- 25 G de anís o aguardiente
- Anís en grano
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de levadura (16 G)
- 1 huevo para pintar las rosquillas



ELABORACIÓN:

PASO 1: Batimos los 5 huevos con el azúcar blanco un bol con la ayuda de unas varillas, hasta que la mezcla sea homogénea.

PASO 2: Incorporamos el licor de anís y el aceite de oliva. Mezclamos otro poco hasta que se integren con el resto de ingredientes.

PASO 3: Añadimos los ingredientes secos, es decir, la harina y la levadura poco a poco mientras que vas mezclando suavemente la masa. Hay que evitar que se formen grumos.

En este paso también incorpora la sal y los granos de anís.

¡¡¡AHORA ES EL MOMENTO IDEAL PARA QUE LOS MÁS PEQUES DE LA CASA METAN LAS MANOS EN LA MASA!!!



PASO 5: Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa densa que se pega ligeramente a los dedos.

PASO 6: Dejamos reposar la masa durante 1 hora en la nevera.

Hay que taparla con papel film para que la superficie no se reseque. Terminado el tiempo de reposo la masa deberá tener una consistencia lo suficientemente firme para poder formar las rosquillas de San Isidro con las manos.

PASO 7: Ahora, con las manos untadas en un poco de aceite, coge porciones de masa y dales forma de bolita. Después, con ayuda de los dedos, hazles un agujerito en el centro y dales la forma típica de rosquilla.

(Si la masa te ha quedado muy blanda o no se te da bien realizar este paso con las manos, un buen truco es usar una manga pastelera)

PASO 8: Depositamos las rosquillas ya formadas en una bandeja de horno que habrás engrasado previamente con mantequilla o aceite.

PASO 9: Pinta la superficie de las rosquillas con huevo batido.
(ESTE PASO TAMBIÉN ES FACILÍSIMO PARA LOS PEQUES)

PASO 10: Hornea las rosquillas con el horno precalentado a 210°C durante unos 15 minutos o hasta que veas que están ligeramente doradas. El tiempo exacto dependerá del tamaño de las rosquillas y de la potencia del horno.

Finalmente deja enfriar las rosquillas sobre una rejilla.

¡Y ya tienes listas las rosquillas tontas de San Isidro!



¡PUEDES VER TODO EL PROCESO PASO A PASO AQUÍ!

Las rosquillas son el dulce típico de Madrid en San Isidro, es por estas fechas cuando se consumen. Hay varias clases de rosquillas además de las tontas, están las listas y las de Santa Clara. Por eso, os queremos animar a realizar esta receta de roquillas tontas, las más sencillas, con los más pequeñ@s de la casa, ya que será sin dudarlo un momento muy divertido y ameno para pasar en familia además de iniciar a los niñ@s en la cocina con elaboraciones sencillas, donde pueden participar sin riesgos.

