

TITULO ACTIVIDAD

OBJETIVOS

- Conocer la receta de las rosquillas de san isidro

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para primer/ segundo ciclo de primaria con ayuda de un adulto

MATERIAL

- Harina, 250 gramos
- Azúcar, 100 gramos
- Huevo, 4 unidades
- Levadura en polvo, 1/2 cucharadita
 - Anís, 1/2 taza
 - Anises, 1 cucharadita
 - Piel de limón, 1 unidad
- Aceite de oliva, 6 cucharadas

DESARROLLO

- Pon seis cucharadas de aceite en una sartén, acércalo al fuego y cuando comience a estar caliente, incorpora la cáscara de limón y déjala a fuego suave durante diez minutos. Retira la cáscara de limón y deséchala. Aparta la sartén del fuego y deja enfriar el aceite.
- A continuación, pon la cucharadita de anises en otra sartén y tuéstalos al fuego moviéndolos en el mortero y machacarlos hasta hacerlos polvo. Bate tres huevos con el azúcar hasta que estén espumosos, agrega el aceite frito, los anises, la copa de anís y la harina. Mezcla todo bien hasta obtener una masa homogénea.
- Aumenta un poco la cantidad de harina, si fuese necesario. Tapa el cuenco con un paño y deja reposar la masa una hora en el frigorífico o en un lugar fresco. Engrasa las manos con aceite y divide la masa en doce partes. Forma bolas con ellas, aplástalas un poco y haz un agujero en el centro para darles la forma de rosquillas.
- Seguidamente, engrasa la bandeja de horno y coloca las rosquillas de forma que queden separadas unas de otras. Bate el huevo restante y pincela las rosquillas con él. Calienta el horno y cuece las rosquillas a media potencia hasta que estén doradas por la parte superior (se pueden pincelar más de una vez).



