

MAGDALENES

Ingredients:

- . 250 ml llet
- . 5 ous
- . 500 grs farina
- . 500 grs sucre
- . 500 ml oli
- . Impulsor- Royal 22.5 grs

Preparació:

En un recipient barrejar els ous , el sucre ,la llet, la farina i l'impulsor Royal i finalment l'oli

Quan estigui ben barrejat amb l'ajut d'una màniga pastissera omplir els motlles .Espolsar-ho amb sucre. Posar-ho al forn a 200° uns 20 minuts .



ROSQUILLES

Ingredients:

- .3 ous
- .La pell de ½ llimona ratllada
- .250 grs sucre
- .1 vas mida de tallat d'oli de gira-sol
- .1 i ½ gots de llet
- .1 sobre de llevat Royal
- .1 copa d'anís
- .farina
- .1 litre d'oli de gira-sol (per fregir)
- .250 grs de sucre per arrebossar les rosquilles .

Preparació:

En un recipient fons batre els ous i la pell ratllada de llimona, el sucre , la llet , el got d'oli , la copa d'anís i finalment el sobre de llevat Royal.

Afegir farina fins que la massa quedi com la d'un pa de pessic abans de coure.

Posar una paella funda al foc amb el litre d'oli de gira-sol . Escalfar-lo fort i després baixar la temperatura per que estigui a un nivell mitjà. Es la forma que quedin cuites per dintre.

Fer les rosquilles i posar-les a la paella fregint-la per els dos costats.

Arrebossar-los amb el sucre i deixar-los refredar.



