



Fiestas de San Isidro (España)



Las riquísimas rosquillas

Del 1 de mayo al final de las fiestas de San Isidro, los madrileños suelen comer estos dulces.

Ingredientes:

Dos huevos
100 g de azúcar
Tres cucharadas de aceite de oliva
Tres cucharadas de leche
Ralladura de un limón
Un sobre de levadura
400 g de harina
Anís
Canela

Preparación:

- Pon en un bol todos los ingredientes excepto la harina y mézclalos.
- Añade poco a poco la harina sin dejar de remover hasta conseguir una masa homogénea.
- Con las manos, haz bolas, aplástalas, y haz un agujero para darles la forma adecuada.
- Calienta mucho aceite en un sartén y, a fuego medio, fríe las rosquillas dándoles la vuelta.
- Sácalas y déjalas escurrir.
- Espolvorea un poco de anís y azúcar.

Para el aula

★★★ **COLLÈGE** Pedir a los alumnos que hagan esta receta y que traigan sus rosquillas para que los otros alumnos del colegio también puedan probarlas durante la celebración del Día de Europa. Sería interesante que los otros profesores de lengua también preparen una receta de un dulce típico de su país.