

Rosquillas de hojaldre

- receta tradicional fiestas y romerías -



Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre de 250 g
- 20 g de agua o mantequilla
- 100 g de azúcar para rebozarlas
- 1 cortapastas y 1 boquilla fina

Para hacer el jarabe:

- 70 g de azúcar
- 70 g de agua
- 20 g de miel suave al gusto

Dedicación: 5 minutos

Horneado: 8-10 minutos

Cantidad: 6-10 raciones = 30 rosquillas



- 1** Comenzamos fundiendo la mantequilla, con ella vamos a pegar las planchas de hojaldre, bien sea a fuego suave o en el microondas unos 30 segundos a 700 w. Si las pegamos con agua omitimos este paso. A continuación **extendemos una lámina de hojaldre** y humedecemos la superficie con la mantequilla o con agua. **Extendemos la otra lámina de hojaldre encima**, comenzando desde un lado hacia el otro. Quitamos el papel que trae y lo colocamos en la fuente donde vamos a hornear. Sobre él pondremos las rosquillas. Presionamos ligeramente una lámina contra la otra para ayudarles a que se peguen bien.
- 2** Ponemos a calentar el horno a **210º C = 410º F**. Mientras **cortamos el hojaldre** con un cortapastas circular y otro más pequeño para el agujero del centro. A medida que vamos cortando las rosquillas, las iremos colocando en la fuente de hornear. Una vez cortadas las **hornearemos a 210º C durante unos 8-10 minutos**, con calor arriba y abajo hasta que queden ligeramente doradas.
- 3** Mientras se hornean **hacemos un jarabe** calentando a fuego medio el agua, el azúcar y la miel. La cantidad de miel dependerá de lo que queramos que se note su sabor. **Cocinaremos el jarabe durante unos 5 minutos**, hasta que el azúcar quede fundido. Retiramos y reservamos hasta que estén las rosquillas.
- 4** Una vez horneadas las rosquillas, las **dejamos templar un par de minutos**. Las **bañamos en el almíbar**, escurrimos bien y pasamos al recipiente del azúcar donde las rebozamos. Sacudimos y colocamos en la fuente de servir. Están ricas, ricas... !!!