

# Receta de Rosquillas

## Ingredientes:

- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 3/8 taza de leche
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de harina tamizada
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cuarto de aceite
- 1/2 taza de azúcar impalpable



## Instrucciones:

- Mezcla el vinagre y la leche y deja reposar unos minutos hasta que quede espeso.
- Bate la mantequilla y el azúcar hasta que quede suave, luego mezcla con el huevo y la vainilla.
- Tamiza la harina, el bicarbonato de sodio y la sal, y revuelve con la mezcla de azúcar, alternando con la mezcla de vinagre y leche.
- Enrolla la masa sobre una superficie enharinada hasta que tenga un grosor de 1/3 de pulgada, corta la masa en forma de rosquillas y deja reposar durante 10 minutos.
- Calienta el aceite en una sartén profunda a 375 grados F. Fríe las rosquillas en el aceite caliente hasta que estén doradas, volteándolas una vez. Debes escurrirlas en papel de cocina y espolvorear con azúcar impalpable mientras aún están calientes. ¡Buen provecho!