

ROSQUILLAS DE LA ABUELA PILAR

Pilar Mar. Ceip. Calixto Ariño

Zaragoza, domingo, 21 de junio de 2020

poema número 99 y penúltimo

**Para hacer mis rosquillas te harán falta:
leche, aceite y azúcar, dos tacitas;
dos huevos, un sobre de levadura
y harina, casi un kilo, la que admita.**

**Si añades gaseosas de papel,
seguro que te salen esponjosas.**

**Si pones una copita de anís,
las rosquillas te quedan deliciosas.**

**Mezclas los ingredientes y los bates.
La harina, poco a poco, se incorpora,
y se forma una bola que se amasa,
se tapa y se reposa varias horas.**

**Se destapa la masa reposada
y se hacen churritos con los dedos,
te quedará la forma redondita
al unir con destreza los extremos.**

**En aceite de oliva bien caliente,
se fríen y se doran con cuidado,
y les darás la vuelta con las pinzas,
y así se freirán del otro lado.**

**Al sacarlas, se escurren en papel,
se bañan en azúcar y se espera;
y se llama a todos **los amigos**
para invitar a todo aquél que quiera.**