

Rosquillas de San Froilán

con MELLA PETISÚ y PASTA RON DE JAMAICA

Receta para 100 piezas

Masa

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,030 kg
<u>Agua</u>	<u>0,850 kg</u>
Total	1,530 kg

Glasa

Azúcar	1,600 kg
<u>Agua</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	2,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura lisa y sin grumos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 5 minutos.
- Cortar el papel de horno en bandas de 10 x 10 cm y colocarlas en una bandeja de 60 x 40 cm dejando algo de espacio entre ellas.
- Con una manga pastelera con boquilla estrella multipunta del n.º 8, escudillar la masa sobre las bandas de papel de horno.
- Freír en aceite vegetal a 160 – 170 °C hasta que las piezas adquieran un tono dorado.
- Escurrir las piezas en papel absorbente, bañar inmediatamente con la glasa y dejar secar durante unos 30 segundos en el horno apagado (previamente calentado a 200 °C).

