



ROSQUITAS DE QUESO EN ALMÍBAR

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 25 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250 g de queso doble crema La Villita
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de harina
- ½ taza de agua
- 2 huevos
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta, amigas, es poblana y sabe delicioso.<o:p></o:p>

Revolvemos el queso crema con la harina y los huevos, y amasamos hasta conseguir una pasta manejable.<o:p></o:p>

Formamos unas rosquitas, las freímos en aceite y las dejamos hasta que queden doraditas. Ahora, colocamos las donitas en el recipiente con el almíbar (preparado con agua y azúcar) para que den un hervor y tomen consistencia de conserva. Retiramos y reservamos.<o:p></o:p>

Amigas, con estas rosquillas encantarán a todos.<o:p></o:p>

 LaVillitaMX  @LaVillita