Receta de roscos fritos

A cada huevo le pongo tres cucharadas de azúcar, tres de aceite y tres de vino blanco, aunque también se le puede poner de leche o de zumo de naranja. O de agua incluso, dicen... Yo se lo pongo de vino blanco. Entonces aparto la yema; las yemas las meto en el aceite y las claras las junto con el azúcar. Lo junto y le pongo la harina que la harina no tiene medida, que estén para liarlos, cuanto más blandicos mejor. (...) Se hacen a fuego lento, o medio y después cuando ya escurren... porque algunos los mojan calientes; yo pongo la harina fina, harina... azúcar. Y cuando ya están casi fríos, entonces es cuando por lo visto se quedan blancos.