



<https://www.mepillasquisando.com>



ROSQUILLAS DE ANÍS



RECETA POR GENTILEZA DE EUGENIA MARTÍN - DE CARATAUNAS

INGREDIENTES:

2 Huevos.
750 gr. de harina.
200 gr. de Azúcar.
250 ml. de Leche.
100 ml. de Aceite.
1 Sobre de Levadura.
60 ml. de Anís dulce.
La ralladura de un Limón.
1 Pizca de Sal.
Aceite de girasol para freír (salvo tener una rosquillera)
Azúcar para rebozar o glasear.

ELABORACIÓN:

Vertemos los huevos en un bol y añadimos el azúcar. Batimos hasta blanquearlos. Añadimos una pizca de sal, el aceite, la leche, el anís y la ralladura de limón. Batimos bien. Mezclamos la mitad de la harina con la levadura y tamizamos encima del bol. Seguimos batiendo. Añadimos la harina restante poco a poco hasta que la masa se espese. Debe quedar una masa blanda que cuesta remover con la cuchara o espátula. Espolvoreamos la superficie de trabajo con harina, vertemos la masa y la trabajamos hasta que tenga la consistencia deseada. Debe quedar blanda, pero que puedas trabajarla con las manos. Tapamos con un paño y deja reposar unos diez minutos. Con las manos enharinadas, tomamos una porción de masa del tamaño de una nuez y formamos las rosquillas. Freímos las rosquillas. Dejamos que se doren por los dos lados. Las retiramos a un papel absorbente y las rebozamos en azúcar y canela. Caso de disponer de una rosquillera eléctrica. Elaboraremos las rosquillas directamente. En este caso Glaseándolas.

<https://www.mepillasquisando.com>