



<https://www.mepillasquisando.com>



ROSQUILLAS DE ANÍS ALPUJARREÑAS



INGREDIENTES:

- 1/2 K. De Harina de repostería.
- 4 Huevos.
- 50 ml. De Leche entera.
- 1 Sobre de Levadura.
- 1 Vasito de Anís dulce.
- La ralladura de una Naranja y un Limón.
- 6 Cucharadas de Azúcar.
- 6 Cucharadas de Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Rallamos la naranja y el limón sin llegar a la parte blanca, pues amarga. Batimos los huevos con el azúcar. Añadimos la leche y las ralladuras. Volvemos a batir. Añadimos el aceite y el anís, volvemos a batir. Añadimos la levadura con la harina poco a poco hasta conseguir una masa manejable. Hacemos una bola y la envolvemos en plástico film. Dejamos reposar un par de horas. Hacemos pelotas que estiramos y hacemos las rosquillas. Ponemos sobre una bandeja de horno engrasada, las metemos al horno, previamente precalentado a 180º durante unos 10 – 12 minutos. Una vez hechas y frías, si lo deseamos las untamos con almíbar espeso de azúcar glas y limón. Las ponemos sobre una rejilla para que se sequen.

<https://www.mepillasquisando.com>