

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Rosquillas de anís

20 raciones 159 kcal

Ingredientes

- 60 ml de aceite DOP Estepa para la mezcla y un poco más para freír
- 450 gramos de harina de repostería
- 80 ml de leche
- 40 ml de anís dulce
- 160 gramos de azúcar moreno o la que más te guste
- 1 poquito de bicarbonato, levadura, sal y canela
- Azúcar y canela para pasar las rosquillas
- 1 huevo

POR RACIÓN

Proteínas	2,7 g
Grasas	3,4 g
Hidratos	28 g
Fibra	0,6 g

Elaboración

1. En un bol añadir el azúcar y un huevo, y batir hasta obtener una mezcla blanquecina
2. Añadir un poco de aceite de oliva, un poquito de leche y anís dulce, y mezclar bien
3. Por otro lado, poner los ingredientes secos: harina, un poco de levadura, bicarbonato y canela
4. Añadir al bol anterior e integrar todo bien con ayuda de espátulas
5. Amasar con las manos y dejar reposar a temperatura ambiente durante un mínimo de media hora
6. Formar bolitas y hacer un agujerito en el centro
7. Cuando estén todas, añadir abundante aceite a una sartén y freírlas
8. Freírlas uno o dos minutos por cada lado a fuego medio
9. Sacarlas e inmediatamente pasarlas por una mezcla de azúcar y canela (opcional)

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta