Rosquillas de anis

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Jessica Galeron

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si quereis podeis añadir nata en vez de leche y un poquito de mantequilla. En el rebozado con azucar si os gusta la canela, os encantaran

Descripción:
Esta es una receta de roquillas de anis sencilla, imagino que como todas jeje. A mi me salieron unas 30, dependen del tamaño, al principio hacia rulitos y los unica para formas un circulo, pero luego hacia una bolita, metia el dedo dentro y daba forma, de esa forma tienden a no dividirse en dos... Suerte chicosss

Ingredientes para 10 personas :

- 2 huevos
- 100gr de Azucar
- Esencia de naranja
- 40ml de Aceite de oliva
- 30ml de Leche entera
- 400gr de Harina
- 6gr de 1 cucharaditas de levadura química
- 40ml de Anis licor

Preparación:

Paso 1

Mezclamos en un bol los huevos con el azucar y batimos bien. Añadimos la leche, el aceite, la esencia de naranja y el anis y removemos bien. Con ayuda de un tamizador o colador, tamizamos la harina y la levadura. Yo he indicado 400gr, depende un poco de como se comporte la masa, puede ser un poco mas, hasta que veais que no se pega en los dedos. Dejamos reposar media hora a temperatura ambiente. Sobre la mesa de trabajo esparcimos harina y amasamos hasta que no se pegue nada. Calentamos una sarten con aceite a temperatura media, para que no se doren demasiado rapido y se hagan bien por dentro. Hacemos bolitas con la masa, tamaño croqueta, pelotita. Hacemos un agujero en el centro y damos forma de rosquilla. Asi con toda la masa y vamos añadiendolo al aceite templado, doramos por los dos lados y sacamos a papel de cocina para que suelte el aceite. Las rebozamos por azucar que hemos añadido en un bol y listas para comerrr