

**Creador:** Pilarpv



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Receta típica de Navidad

## **Ingredientes para 8 personas :**

- 750 grs. de Harina
- 125 grs. de Azúcar
- 1/4 litro de Aceite
- 1/4 litro de Anís seco
- Más azúcar y canela para rebozar

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Poner en una olla el aceite, el anís y el azúcar, calentar sin dejar de remover y antes de que empece la hervir sacar del fuego y añadir toda la harina removiendo muy bien con una cuchara de madera. Una vez este todo bien mezclado amasar y formar los rollos, mojar con la mezcla de azúcar y canela y poner en la bandeja del horno. Precalentar el horno a 180°. Servir fríos.