# ROSCOS DE ANÍS EN PANIFICADORA

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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1h y 45min
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
ES IMPORTANTE QUE LA MASA QUEDE TIERNA, PARA ELLO, HAY QUE MOJARSE LAS MANOS EN ACEITE PARA DARLE FORMA A LOS ROSCOS.

**Descripción:**
ESTAN HECHOS EN PANIFICADORA, PARA FACILITAR EL TRABAJO, PERO QUIEN NO LA TENGA SE PUEDEN HACER COMO TODA LA VIDA, CON LAS MANOS.

## Ingredientes para 10 personas :

- 4 HUEVOS
- 200 GR. de AZÚCAR
- 30 ML. de ANÍS DULCE
- 80 ML. de ACEITE DE GIRASOL
- 60 ML. de LECHE
- 8OO GR. de HARINA
- 90 A 100 ML. de EL ZUMO DE UNA NARANJA
- 1 SOBRE Y MEDIO de LEVADURA ROYAL
- AZÚCAR, ANÍS DULCE Y CANELA PARA DECORAR.

## Preparación:

### Paso 1

*Ponemos en la cubeta de la panificadora el aceite, la leche, el zumo, los huevos, 700 gr. de harina y la levadura. Programamos la pani en menú masa, con una espátula de silicona ayudamos a bajar la masa,si es necesario agregamos mas harina, siempre teniendo en cuenta que nos tiene que quedar blandita. Terminado el ciclo de amasado, desenchufamos la pani y dejamos reposar la masa durante media hora. Nos untamos las manos en aceite y formamos los roscos, los freímos en abundante aceite caliente, pero no humeante, mezclamos por una parte, azúcar con canela y por otra, dos partes anís por una de agua, pasamos los roscos por el anís y los rebozamos en el azúcar con canela.*