Rollos de anís

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

Creador: Pilarpv **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 180º. Servir fríos.