

Rosquillas de Anís y Vino



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

Creador: Diana1979



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Rosquillas con "Sabor a Navidad"

Ingredientes para 6 personas :

- 350g de Harina de repostería
- 170g de Azúcar
- 100g de Aceite de Oliva
- 100g de Vino Blanco
- 8g de Levadura Química
- Al gusto de Semillas de Anís
- 1 pizca de Sal
- para rebozar las rosquillas de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°C y preparar una bandeja con papel de hornear, lámina de silicona, o engrasándola. Poner en un bol amplio la harina, la levadura y la sal y mezclar bien. Después formamos un hueco en el centro y echamos el vino y el aceite y amasamos hasta obtener una masa húmeda, suave y manejable, pero no pegajosa, para ello a lo mejor tenemos que añadir más vino o harina.

Paso 2

Después añadimos las semillas y amasamos bien, para distribuirlas bien por toda la masa. Por último damos forma a las rosquillas haciendo cilindros y uniendo los extremos para formar los roscos, las rebozamos en azúcar y las colocamos en la bandeja y horneamos durante unos 20 minutos o veamos que están doradas.