Rosquillas de Anís y Vino

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Dolors García



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 180ºC 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.