

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** laura



**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.