

# ROSQUILLAS DE ANIS Y LIMON



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** carmen luna **Recetizador:** Moskar Mendez



**Descripción:**

**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

YO LE AÑADO UN POKITO DE  
RALLADURA DE LIMON

## **Ingredientes para 8 personas :**

- .- 1 Huevo.
  - 4 cucharadas de aceite
  - 4 cucharadas de leche
  - 2 cucharadas de anís
  - 6 cucharadas de azúcar
  - 1 cucharita de moka de levadura
  - medio kg mas o menos de harina
  - 1 litro de aceite para freír las rosquillas
  - azúcar glas para espolvorear por encima
- 

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Se pone en un bol el huevo se bate con un tenedor, se añade el aceite y el anís, se mezcla bien, se añade la levadura el azúcar y luego se va añadiendo la harina (la que admita),

### **Paso 2**

se hacen rosquillas, como rollitos y se unen.

### **Paso 3**

y se van friendo en aceite caliente y luego a fuego fuerte para que doren.

### **Paso 4**

y luego se le espolvorea el azúcar glas, aunque puede ser azúcar normal.