

ROSQUILLAS DE ANIS Y LIMON



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

Creador: carmen luna **Recetizador:** Puri Martinez



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 y 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.