

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Se le puede añadir una cucharada colmada de anís verde...,
buenísimas

Ingredientes para 4 personas :

- 1 HUEVO
- 1 CÁSCARA DE HUEVO DE LECHE
- 1 CÁSCARA DE HUEVO DE ACEITE DE OLIVA
- 2 CÁSCARA DE HUEVO DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADAS DE ANÍS
- RALLADURA DE 1/2 LIMÓN
- 1 CUCHARADITA de BICARBONATO
- HARINA (LA QUE ADMITA)
- AZÚCAR Y CANELA PARA ESPOLVOREAR

Preparación:

Paso 1

MEZCLARLO TODO EN UN BOL POR EL ÓRDEN DE LOS INGREDIENTES EXCEPTO LA HARINA, QUE SE AÑADE LUEGO. Y BATIR ENÉRGICAMENTE CON UNA VARILLA.

Paso 2

AÑADIMOS LA HARINA Y LO MEZCLAMOS HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA. PONER ACEITE A CALENTAR .

Paso 3

HACER FORMAS DE ROSQUILLAS Y ECHARLAS EN EL ACEITE Y FREÍR POR LOS 2 LADOS. PASARLAS POR PAPEL ABSORBENTE PARA ELIMINAR EL EXCESO DE GRASA Y PASARLOS DESPUÉS POR EL AZÚCAR CON CANELA Y DEJAR ENFRIAR.