

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Marta Sig



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500ml. de aceite
- 125g. de azúcar
- 2 naranjas
- 1 limón
- 200ml. de anís
- 1kg de harina
- 1 sobre de levadura "Royal"

Preparación:

Paso 1

Mezclamos en un bol el aceite, el anís y el azúcar y removemos. A continuación le rallamos encima la piel de las naranjas y el limón, y luego vertemos el zumo de las naranjas. Ahora le añadiremos la levadura y removeremos todo, y a continuación añadimos la harina, poco a poco, y comenzamos a amasar con las manos. La masa ha de quedar consistente, y estará lista cuando se despegue de las manos. Hacemos la forma de las rosquillas y las colocamos en la bandeja del horno con un papel absorbente en el fondo o untamos la fuente con un poco de mantequilla, para que no se peguen. Horneamos 25 minutos a 170 grados. Las sacamos y las rebozamos en azúcar.