RECETA

ROSQUILLA DE ANÍS

INGREDIENTES			
ROSQUILLAS	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**PROCESO**
Anís Dulce	50	g	Tamizar la harina junto al gasificante y la pizca de sal. Reservar Poner en el cuenco de la amasadora el huevo junto al azúcar y mezclar. Añadir el aceite, el anís y los granos de anís. Incorporar la harina reservada y mezclar bien lo justo para integrar. Dejar reposar la masa durante 30 m. Hacer porciones de unos 30 gr. Con ayuda de una cuchara de madera la parte de atrás hacer un agujero en el medio y formar las rosquillas. Calentar el aceite a 160º grados para freír las rosquillas sin quemarlas. Pasarlas por papel absorbente y rebozar por azúcar.
Harina floja	250	g	
Gasificante	1	Doble	
Huevo	1	Un	
Azúcar	80	g	
Anís en grano	2	cucharaditas	
Aceite Oliva Virgen Extra	30	g	
Pizca de sal			
Aceite para freír			

	CANTIDAD	**UNIDAD**	**PROCESO**

PRESENTACIÓN	