Rosquillas de Anís

Ingredientes

Rosquillas de anís

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Anís verde: 20 grs.
Azucar: 250 grs.
Huevos: 3 Unidades
Levadura en polvo: 2 cdas.
Ralladura de limón:
Anís verde: 200 ml.
Harina: 900 grs.
Aceite De Oliva: 200 Ml.
LECHE ENTERA: 100 cc

Preparación de la Receta

Para las rosquillas de anís

- Espumar los huevos con el azúcar en la batidora
- Verter en un bowl para posteriormente incorporar el aceite previamente infusionado con el anís y la leche.
- Integrar el *harina* de poco a poco hasta obtener una masa firme
- Agregar unas gotitas de *limón* y el polvo de hornear
- Formar rosquillas y freír en abundante aceite, escurrir y reservar
- Embeber algunas rosquillas con *licor* de anís y azúcar
- Otras únicamente revolcarlas en azúcar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosquillas-de-anis