

# Rosquillas de Anís



## Ingredientes

### Rosquillas de anís

**Aceite para freír:** 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 MI.

**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>