

Scroccafusi (Galletitas de anís)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Azucar: 75 grs.

Huevos: 3 Unidades

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Harina: 400 grs.

Licor de Anís: 2 cdas.

Aderezos

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Licor de Anís: A gusto

Miel: 250 grs.

Preparación de la Receta

Scroccafusi

- Mida el aceite en media cáscara de huevo.
- Mezcle el azúcar con la harina.
- En el centro disponga los huevos, el aceite, el *licor* y mezcle del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario y amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Tome porciones de masa y enrolle sobre la mesada formando bastones.
- Corte los bastones de masa del tamaño de una nuez y forme bollos.
- Cocine en abundante agua en ebullición y retire no bien suban a la superficie.
- Deje escurrir sobre un lienzo.
- Fría en abundante aceite caliente o bien disponga en una placa aceitada y cocine en el horno precalentado a 180º C hasta que se vean dorados.

Aderezos

En una sartén caliente la miel con la ralladura de limón.

- Incorpore los scroccafusi fritos y mezcle bien.
- Retire los scroccafusi del horno, rocíe con *licor* de anís y espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

• Sirva en una fuente.

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