

# ROSQUILLAS

## **INGREDIENTES:**

- 1 VASO DE ACEITE.
- 1 VASO DE AZUCAR.
- 1/2 VASO DE ANIS.
- 1 NARANJA Y 1 LIMON, RALLADURA Y ZUMO.
- 1 CUCHARADITA DE ANISES EN GRANO.
- 1 CUCHARADITA DE CANELA.
- 1 CUCHARADITA DE BICARBONATO.
- 6 HUEVOS.
- 1 SOBRE DE LEVADURA (HACENDADO).
- 1 KILO DE HARINA DE BARCELONA O MIX DOLCI (SALE MEJOR CON LA HARINA DE BARCELONA).
- 1 LITRO DE ACEITE (PARA FREIR).

## **ELABORACIÓN:**

- MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES BIEN Y AMASAR CON LA MANO, SI QUEDA SUELTA LA MASA, IR AGREGANDO POCO A POCO MAS HARINA HASTA QUE NO SE NOS QUEDE PEGADA LA MASA EN LA MANO.
- UNTARNOS LAS MANOS DE HARINA, IR COGIENDO UN POCO DE MASA Y FORMAMOS LAS ROSQUILLAS.
- FREIRLAS EN ABUNDANTE ACEITE HASTA QUE ESTÉN DORADAS Y PASARLAS POR AZUCAR.