



Andalusia

ROSQUILLES D'ANÍS

Rafael Lizana - AMPA Pere de Tera

Ingredients

250 gr de farina, 1 ou, 75 gr de sucre, 1 culleradeta de llevat químic en pols, 1 cullerada d'anís, 1 cullerada d'oli, 1 cullerada d'aigua.

Preparació

Sobre la superfície de treball disposar la farina barrejada amb el llevat i el sucre, en forma de volcà. En el centre disposar la resta d'ingredients líquids.

Amb l'ajuda d'una forquilla o de les puntes dels dits incorporar els ingredients secs als líquids, a poc a poc. Després continuar amb les mans pastant fins a aconseguir una pasta homogènia. Formar les rosquillas i fer-los un tall amb el ganivet en la vora. En un paella o freidora, escalfar oli a 180 graus i freir les rosquillas.

Presentació

Es poden servir les rosquillas només fregides o bé passades per sucre gra o bé banyar-les en vi dolç i després passar-les per sucre. Si es desitja guardar-les, després de fregides les deixarem assecar i les guardarem dins d'un recipient hermètic.