

Rosquillas de Pascua

INGREDIENTES para 25 unidades:

- 200 g de azúcar
- La piel de un limón (solo la parte amarilla)
- 100 gr de aceite de girasol (o de oliva suave)
- 2 huevos
- 50 g de anís del Mono
- 500 g de harina
- 1 sobre de levadura
- Pellizco de sal
- Para rebozar 120 g de azúcar y 5 g de anís en grano



PREPARACIÓN:

1. Con el vaso limpio y seco trituramos los 120g de azúcar y los 5 g de anís en grano **10seg/vel10**. Reservamos en un bol, para rebozar las roquillas una vez hechas.
2. Sin limpiar el vaso, poner el azúcar en el vaso y triturar **30 seg/vel 10**.
3. Añadimos la piel del limón y programamos **10 seg/vel 10**.
4. Añadimos el aceite, los huevos y el anís y programamos **10 seg/vel 6**.
5. Por último añadimos la harina, la levadura y la pizca de sal y amasamos **15 seg/vel espiga**.
6. Volcamos la masa en un bol y terminamos de mezclar los ingredientes a mano. La masa ha de quedar blandita pero que no se pegue a las manos. Nos engrasamos las manos con un poco de aceite para que la masa no se pegue y formamos bolitas de unos 20 g, tipo donetes, con un agujero en el medio.
7. Freímos en abundante aceite de oliva hasta que adquieran un todo dorado tostado y escurrimos el exceso de aceite sobre un plato con papel absorbente. Y las rebozamos con el azúcar anisado que tenemos reservado en el bol.
8. Se conservan hasta 15 días en una lata para galletas.

