

Rosquilles

Ingredients:

- 800 gr de farina
- 200 gr de sucre
- 2 sobres de llevat
- 100 ml de llet
- 60 ml d'anís
- 100 gr de mantega a temperatura ambient
- Escorça d'una taronja i una llimona
- Oli de gira-sol
- 6 ous



Elaboració:

- 1- En un bol posem la farina juntament amb el llevat i ho reservem.
- 2- En un altre bol més ampli que el primer batem els ous, hi afegim el sucre a poc a poc mentre seguim batent, també hi incorporem la llet, la mantega, prèviament fosa al microones, i l'anís.
- 3- Un cop ho tenim tot barrejat aboquem la ratlladura de la taronja i de la llimona.

4- A la barreja dels ous hi anem afegint la barreja de la farina i el llevat a poc a poc mentre ho anem remenant. La quantitat de farina és orientativa, hem d'afegir-n'hi a demanda fins aconseguir una massa que es pugui treballar. Un truc per saber si està a punt és que no se'ns enganxin les mans.

5- Posem oli abundant a escalfar i mentre anem formant boles de massa, les untem de farina per poder treballar-la. Anem agafant cada bola per anar donant-li forma a les rosquilles fent un forat al centre. Segons anem fent les rosquilles les anem fregint en l'oli

6-A l'hora de fregir vés amb compte en no fer-ho amb el foc molt fort ja que es poden cremar per fora i quedar-cruets per dins. El truc per saber si estan fetes és que pesin poc quan les agafem amb les pinces.



I bon profit!