

Rosquilles “Pilar”



- Es barreja els 4 ous, l'anís, l'oli i el sucre.
- S'hi afegeix la ratlladura de la llimona i la farina. Es treballa fins que quedi una massa compacte.
- S'embolica la massa amb un drap i es deixa reposar durant uns 10 minuts.



Ingredients:

- 4 ous
- Farina
- 1 copeta d'anís
- 1 sobre de royal
- 1 ratlladura de llimona
- 1 copeta d'oli d'oliva
- ¼ kg de sucre

- S'escalfa l'oli en una paella i s'hi posen escuradents perquè no es cremi l'oli.
- Ja podem fer les rosquilles.

BON PROFIT!!!!

