



MasterChef
JUNIOR

EDICIÓN
POSTRES DE ENTROIDO
NO
CEIP PORTO CABEIRO

ROSQUILLAS DE ANÍS
LARA ARAUJO



INGREDIENTES:

- 500gr de fariña
- 4 ovos
- 1 sobre de fermento (royal)
- raspadura de limón e laranxa
- 50ml de leite
- 150gr de azucre
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 20ml de anís
- aceite para fritilas e unha casca de limón



UTENSILIOS:

- un bol
- bariñas
- tixola

PREPARACIÓN:

1. Batemos os ovos co azucre e engadimos o leite, anís, a raspadura dos cítricos e batemos ben. Engadimos o aceite e volvemos a bater. Mesturamos a fariña co royal e imos engadindo pouco a pouco a mestura anterior ata conseguir unha masa. Facemos unha bola coa masa e a envolvemos co plástico film. Deixamos que repouse na neveira un para de horas.

2. Poñemos ao lume unha tixola con bastante aceite coas cascas de limón. Untamos de fariña ou aceite a encimeira e coas mans facemos boliñas do tamaño dunha pelota de (golf). Abrimos un burato no centro. E comezamos a fritir.

