

Receta de Rollitos Dulces De Anís

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que el tiempo parece que va a ser más fresquito, os propongo hacer esta rica receta que podéis preparar y tomar con un buen café calentito, espero que os guste.

Ingredientes

- Azúcar (una tacita)
- Aceite de oliva (una tacita)
- Anís seco (una tacita)
- Levadura (dos cucharaditas)
- Harina (dos o tres tacitas o lo que admita la masa)

Modo de Preparación

1. En un bol mezclar el aceite, el anís y el azúcar hasta que quede bien mezclado
 2. Añadir la levadura a la harina
 3. Amasar toda la mezcla hasta que quede una masa manejable
 4. Ir formando rollitos con la masa y pasarlos por azúcar, después ponerlos en la bandeja del horno
 5. Precalentar el horno a 180 Grados
 6. Meter la bandeja con los rollitos y hornear el tiempo necesario para que se hagan sin dorarse demasiado
 7. Sacar y espolvorear con azúcar y... buen provecho!!!
-