

# ROSQUILLAS



## INGREDIENTES:



18 cucharadas  
soperas de  
aceite

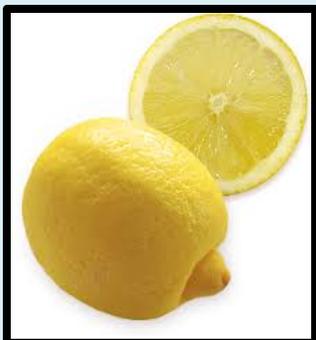


18 cucharadas  
soperas de leche



18 cucharadas  
soperas de  
azúcar

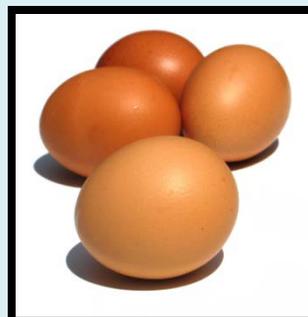
## INGREDIENTES:



2 limones



Esencia de anís



3 huevos

## INGREDIENTES:



500 gr de  
harina



1 sobre de  
levadura Royal

## PREPARACIÓN:



1. EXPRIMIMOS UN  
LIMÓN

## PREPARACIÓN:



2. RALLAMOS UN  
LÍMON.

## PREPARACIÓN:



3. MEZCLAMOS EN UN BOL:.

- LOS HUEVOS
- EL AZÚCAR.
- EL ACEITE.
- LA LECHE.
- EL ANÍS.
- EL LIMÓN.

## PREPARACIÓN:



4. HACEMOS UNA MONTAÑA CON LA HARINA Y EL SOBRE DE ROYAL.

## PREPARACIÓN:



5. ECHAMOS LA  
MEZCLA DEL BOL  
SOBRE LA HARINA.

## PREPARACIÓN:



6. MEZCLAMOS LOS  
INGREDIENTES  
CON LA MANO.

## PREPARACIÓN:



7. AMASAMOS LA  
MEZCLA Y ECHAMOS  
HARINA SI LO  
NECESITA.

## PREPARACIÓN:



8. DEJAMOS  
REPOSAR LA MASA  
1 HORA.



## PREPARACIÓN:



9. CORTAMOS TROZOS PEQUEÑOS DE MASA Y MOLDEAMOS LAS ROSQUILLAS.

## PREPARACIÓN:



10. FREÍMOS LAS  
ROSQUILLAS EN  
ACEITE DE  
GIRASOL.

¡LAS ROSQUILLAS YA ESTÁN  
LISTAS PARA COMER!

