

## ROSQUILLAS



### INGREDIENTES para 4 personas

- 3 huevos.
- 1 vaso pequeño de leche.
- 1 vaso pequeño de azúcar.
- 1 vaso pequeño de aceite.
- ½ kl de harina aproximadamente
- 5 gaseosas.
- ½ vaso de anís.
- 1 cucharadita de levadura.

### PREPARACIÓN

1. Batir los huevos en un recipiente, añadiendo la leche, el azúcar y el aceite.
2. Mezclarlo con harina, sin que la masa llegue a quedarse dura.
3. A continuación se agrega el medio vaso de anís, la cucharadita de levadura y las 5 gaseosas.
4. Amasar nuevamente para que quede bien mezclado durante 5 minutos.
5. Dejar la masa en reposo, espolvoreando la harina, unas 4 horas, hasta que comprobemos que la masa está esponjosa.
6. Coger porciones de masa y formar bolas haciendo un agujero en el centro, dándole la forma adecuada.
7. Calentar el aceite sin que lo haga demasiado, tiene que conservarse siempre templado, pues de lo contrario quedarán doradas por fuera pero crudas por dentro. Freírlas.
8. Sacar y colocar sobre papel absorbente.
9. Espolvorearlas con azúcar.

**CONSEJO:** *Conservarlas en una lata y tapadas, para que no se sequen.*

ii BUEN PROVECHO !!