

Rosquillas de anís y azahar

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

El azahar es una flor con propiedades relajantes y sedantes adecuada para tomar en momentos de nerviosismo o insomnio.

Modo express

1. Ralle la piel de la naranja y extraiga el zumo. En un bol, mezcle la harina con la levadura y luego agregue el azúcar, la yema, la ralladura y el zumo de la naranja, el anís, la leche, el aceite de oliva, el agua de azahar y la canela.
2. Mezcle y deje reposar durante media hora en la nevera. La masa debe tener una consistencia manejable, pero no pegajosa. Haga bolitas del tamaño de una nuez.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 25 minutos y vierta el aceite para freír en la cubeta. Cuando esté caliente, forme rosquillas con la masa y dórelas por ambos lados; no fría demasiadas a la vez para que no se peguen entre ellas.
4. Retire las rosquillas y escúrralas sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite. Espolvoree azúcar glas antes de servir.