

Rosquillas caseras Thermomix

por maria_regoyos



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 8

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Pan

Temporada: Todo el año

Técnica: Frito

País: España

Ingredientes

200 g de azúcar
1 limón
100 g de aceite de girasol
2 huevos
500 g de harina
1 sobre de levadura
50 g de anís

Preparación

- Triturar el azúcar junto con la cáscara de medio limón el vaso de la Thermomix.
- Añadir todos los ingredientes, excepto la harina y la levadura, y mezclar unos segundos.
- Agregar la harina y la levadura y programar 2 minutos a velocidad espiga.
- Con la masa obtenida, ir formando bolitas del tamaño de una nuez. Aplastar un poco y hacer un agujero en el centro. Freír en aceite caliente.
- Una vez frías, espolvorear con azúcar glass.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/117266/rosquillas-caseras-thermomix/>