

### ELABORACIÓN

Volcar la harina sobre la mesa de trabajo y hacer un agujero a modo de volcán.

Poner en el centro los huevos, el azúcar, la levadura en polvo, el anís en grano, la ralladura de limón, la leche y el aceite. Mezclar bien estos ingredientes en el hueco de la harina y, después, añadir el vino de jerez. A continuación, ir incorporando la harina y amasar hasta lograr una masa blanda y moldeable.

Formar las rosquillas y freírlas en aceite caliente hasta que queden doradas.

Servir frías, rebozadas con azúcar.

### CONSEJO

Si el aceite empieza a espumar en exceso, debemos apagar el fuego, colarlo y reanudar la fritura.

 45 min

 7

### INGREDIENTES

2 huevos

400 g de harina

100 g de azúcar

5 g de levadura en polvo

100 ml de leche

50 ml de aceite

100 ml de vino de jerez

Anís en grano

Ralladura de limón

Azúcar para rebozar