

Rosquillas de candil

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marisa

INGREDIENTES

0	
200 gr	Azúcar
100 ml	Leche
100 ml	Aceite oliva
100 ml	Anís — seco
1 sobre/s	Levadura
350 gr	Harina repostería
4	Huevos

ELABORACIÓN

por
(Mundorecetas. Elisa)
usar el "cacillo buñolero
Calentar el aceite con la piel de limón. Colar y reservar.
Batir bien los huevos. Añadir el resto de los ingredientes, con la harina tamizada y seguir
batiendo.
Poner aceite a calentar en una sartén honda. Llenar el cacillo o "candil" hasta la mitad
(el cacillo debe estar calentado en el aceite de freír). Freír la rosquilla hasta que esté
dorada. Sacar y escurrir sobre papel absorbente.