

Rosquillas de candil

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.