

Ingredientes:

- 4 yemas de huevo
- 4 huevos
- 250 gramos de azúcar
- 1 papeleta de Royal
- 1 puñado de anises en grano
- 900 gramos de harina
- 1 copa de anís
- 2 vasos (de los de agua) con aceite, 1 de girasol y otro de oliva

Modo de preparación

Batir los huevos con el azúcar y a continuación añadir el aceite y la copa de anís y seguir batiendo. Después agregar los granos de anís sin batir. Se mezcla la harina con la papeleta de Royal y se va tamizando por colador, añadiendo poco a poco los huevos mezclándolos con espátula de madera. Se obtiene una masa con la que se puede trabajar haciendo la forma de las rosquillas. Se fríen en abundante aceite de oliva suave a fuego no muy fuerte.