

# ROSQUILLAS DE AGUARDIENTE Y ANIS

## INGREDIENTES:

- o 400 gr. de azúcar.
- o La piel de dos limones rallada.
- o 200 gr. de aceite de girasol.
- o 4 huevos.
- o 1 kg. de harina.
- o Sobre de levadura en polvo.
- o 100 gramos de anís.
- o 50 gramos aguardiente.
- o Pizqirín de sal.
- o 1 sobrede gasificante (opcional).
- o Aceite de girasol para freír las rosquillas.



## ELABORACION:



### MASA

La masa se puede preparar a mano o con la Termomix.

#### A) AMASADO A MANO:

Se mezcla en un bol, el azúcar glass y la harina pasada por un colador. Se le añade la piel de los dos limones, la pizquita de sal, el aguardiente, el anís, el aceite, la levadura.

Se mezcla bien.

Se le añaden los cuatro huevos batidos y se sigue amasando hasta conseguir una masa consistente.

Se deja reposar 20 minutos con un paño encima.

Para dar forma a las rosquillas, se hacen bolitas pequeñas.

Se juntan dos y se hace presión en el medio.

Creado un espacio en la masa, se maneja esta para conseguir el tamaño adecuado de la rosquilla.

En una cazuela se deposita una buena cantidad de aceite de girasol.

Cuando está bien caliente, se van introduciendo las rosquillas, que se sacan cuando han adquirido color dorado.

Se depositan sobre un papel absorbente se dejan que se enfríen.



#### B) AMASADO CON LA TERMOMIX

Nota:

Para realizar esta receta en la Termomix debería utilizarla sólo la mitad de la harina, ya que el vaso no admite todos los ingredientes, terminando el mezclado y la incorporación de la harina a la masa en un bol.

Pasos:

Proceda a verter el azúcar en el vaso muy seco y programe 30



segundos a velocidad 5-7-9 progresivo.

Añada la ralladura de los dos limones y repita la operación 1 minuto más.

Agregue el resto de los ingredientes salvo la harina y la levadura.

Mezcle 10 segundos en velocidad 6.

Deposite la mitad de la harina y la levadura y mezcle 8 segundos a velocidad 6.

Lleve la masa a un bol.

Incorpore el resto de la harina y mezcle con una paleta.

Deposite la masa sobre una superficie lisa y termine el amasado cubriendo sus manos con una fina capa de aceite.

Si faltase harina incorpórela, poco a poco, hasta que la masa presente una textura blanda.

Recójala y deje que repose durante 20 minutos tapada con un paño.

Seguidamente, con las palmas untadas en aceite, forme bolas aproximadamente del tamaño de una nuez.

Únalas de dos y presione en el centro para formar la rosquilla, distendiendo un poco la masa.

Cuando el aceite de la sartén está caliente proceda a freírlas.

Cuando adquieran color avellana, procure escúrralas sobre papel absorbente.

## PRESENTACIÓN

Para presentarlas, puede hacerse espolvoreándolas con azúcar glass, con un vaso de leche o una taza de chocolate al gusto.



## JEREZ AÑADA OLOROSO TRADICIÓN 1970

El Jerez Añada Oloroso Tradición 1970 está elaborado con 100% Palomino. Pertenece a la D.O. Jerez-Xeres-Sherry-Manzanilla de Sanlúcar.

Ha tenido una crianza de más de 30 años por el método tradicional de soleras y criaderas.

Se recomienda servir este vino a una temperatura entre 16º y 18º C.

**MARIDAJE DEL JEREZ OLOROSO AÑADA TRADICIÓN 1970**

Está especialmente recomendado para cocina picante, especiada, escabeches, encurtidos...

**NOTA DE CATA DEL JEREZ OLOROSO AÑADA TRADICIÓN 1970**

Vista: En vista se presenta con color cobrizo.

Nariz: En nariz se presenta con aromas complejos.

Boca: En boca es untuoso, estructurado, potente. Notas a torrefactos.

Graduación Alcohólica del Jerez Añada Oloroso Tradición 1970: 20.00 %