



roscos de anís

Ingredientes para 24 unidades
de unos 5 cm de diámetro:

125 gr de manteca de cerdo ibérica
1 cucharadita de anís en grano (matalahuva)
250 gr de harina
65 gr de azúcar
50 gr de anís dulce
azúcar glass para espolvorear

Preparación:

Derretimos en un cazo o en el microondas la
manteca y reservamos.

En un mortero machacamos el anís en grano.

En un bol mezclamos: la harina junto con el azúcar y el anís en grano machacado. A continuación, añadimos el anís dulce y la manteca derretida. Amasamos hasta logra una masa uniforme que dejaremos reposar durante 30 minutos.

Precalentamos el horno a 180°.

Entre dos hojas de papel de hornear estiramos la masa, dándole un grosor de unos 6 mm. Con la ayuda de dos cortadores redondos formamos nuestros roscos.

Horneamos durante 15 minutos o hasta que comiencen a dorarse.

Cuando estén completamente fríos, rebozamos en azúcar glass.

Se conservan 2 semanas dentro de una lata de metal.

[Con las zarpas en la masa](#)

