




ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO







Ingredientes



						
150 gramos Azúcar	20 gramos de anís en grano	6 huevos	30 gramos de licor de anís dulce	200 gramos de aceite de girasol	400 gramos de harina	170 gramos de azúcar glas

		
500 gramos de agua	sal	Zumo de limón

Utensilios

					
Thermomix	Bol grande	Pincel de cocina	Lengua de cocina	Bandeja	Horno



Elaboración

- 1.-Coloca la mariposa en las cuchillas de la Thermomix.
- 2.-Pon en el vaso de Thermomix 5 huevos y 150 gramos de azúcar.
- 3.-Bate 10 minutos a velocidad 4 los huevos y el azúcar.
- 4.-Añade el aceite, el licor de anís y los granos de anís.
- 5.-Mezclar 5 segundos a velocidad 5 los ingredientes.
- 6.-Quita la mariposa de las cuchillas.
- 7.-Añade la harina a la mezcla.
- 8.-Mezcla 30 segundos a velocidad 6 los ingredientes.
- 9.-Elige la función "amasar".
- 10.- Programa la función "amasar" durante 5 minutos.
- 11.- Pon la masa en un bol.
- 12.- Deja reposar la masa durante 15 minutos.
- 13.- Lava el vaso de la Thermomix.
- 14.- Precalienta el horno a 180 grados.
- 15.- Pon una bandeja de horno con papel de hornear.
- 16.- Ponte un poco de aceite en las manos
- 17.- Haz bolas con la masa.
- 18.- Mete los dedos en el centro de las bolas de masa para formar las rosquillas.
- 19.- Hornea las rosquillas durante 12 minutos a 180 grados.
- 20.- Saca la bandeja del horno y quita las rosquillas de la bandeja.



Elaboración jarabe y glaseado.

Con esta receta puedes hacer dos **tipos de rosquillas**:

- 1.- Añade en el vaso de la Thermomix:
 - a. El agua.
 - b. 150 gramos de azúcar.
- 2.- No pongas el cubilete en el vaso de la Thermomix.
- 3.- Programa 7 minutos, a 120 grados y velocidad 1.
- 4.- Pon el jarabe en un bol.
- 5.- Coloca la mariposa en las cuchillas de la Thermomix.
- 6.- Casca un huevo.
- 7.- Separa la clara del huevo de la yema.
- 8.- Añade en el vaso de la Thermomix la clara de huevo y sal.
- 9.- Programa un minuto a velocidad 3.
- 10.- Espera 20 segundos y pon la velocidad 4.
- 11.- Espera 20 segundos y pon la velocidad 5.
- 12.- Añade el azúcar glas al vaso de la Thermomix.
- 13.- Mezcla los ingredientes durante 2 minutos a velocidad 3.
- 14.- Añade el licor de anís y una cucharada de zumo de limón.
- 15.- Mezcla los ingredientes durante 10 segundos a velocidad 3.

- Rosquillas Listas o con glaseado.
- Rosquillas Tontas o sin glaseado.



- 16.- Pon la mezcla en un bol pequeño.
- 17.- Moja las rosquillas en el jarabe
- 18.- Echa glaseado por encima con un pincel de cocina.
- 19.- Deja secar las rosquillas durante 10 minutos.

"Escanea para verlo y ia disfrutar!"

