

strongly
moment y
tter at you
men, you'll
more to lea
our inten



ROLLOS DE ANÍS

Ingredientes

- Harina
- Aceite de girasol
- Azúcar blanco
- Anís

Preparación

Mezclar en un bol el aceite, el anís y el azúcar, removiendo unos minutos. Añadir poco a poco la harina hasta formar una masa homogénea. Dar forma de rollo. Colocar en bandeja separados. Finalmente, hornear a 180 ° unos 20 min hasta que se doren.

NOTA: Se suelen preparar en invierno y fiestas, los rollos de anís se disfrutan con café, chocolate o vino dulce.