



ROSQUITAS DE ANÍS, CANELA Y LIMÓN

ROSQUITAS DE ANÍS, CANELA Y LIMÓN

 30 minutos
 15 minutos
 20 porciones

INGREDIENTES

- 250 gramos de harina
- 5 gramos de polvo de hornear
- 6 cucharaditas de azúcar mascabado (30 g)
- 10 gramos de anís
- 5 gramos de canela
- 50 gramos de aceite de girasol alto oleico
- 1/2 pieza de limón (34 g)
- 1 cucharadita de azúcar glass (3 g)
- 150 gramos de leche descremada
- 1 pieza de huevo fresco (50 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º precalentar el horno mezclar el huevo con el azúcar, la leche, la ralladura de limón y su jugo
- 2º añadimos el anís y el aceite, batimos
- 3º en otro recipiente incorporar la harina, el polvo de hornear, la canela
- 4º luego incorporamos los ingredientes secos a la primera preparación, batimos
- 5º formamos las rosquitas y las colocamos en una bandeja de horno
- 6º horneamos en horno 160°C 20 minutos aprox.
- 7º decoramos con azúcar impalpable
- 8º decoramos con azúcar impalpable

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (29 g)	% DDR
ENERGÍA	279 kcal	81 kcal	4 %
GRASA	10 g	3 g	5 %
GRASAS SATURADAS	1 g	0 g	1 %
COLESTEROL	32 mg	9 mg	3 %
SODIO	99 mg	29 mg	1 %
H. CARBONO	42 g	12 g	4 %
AZÚCARES	6 g	2 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	0 g	1 %
PROTEÍNA	7 g	2 g	—