**Rosquillas**

**Ingrédients**

**Pour une trentaine de gâteaux**

600 g de farine

4 œufs

160 g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 c à café de bicarbonate

1 tasse à café de liqueur d’anis (ou pastis)

1 tasse d’huile d’olive

1 c à soupe de graines d’anis vertes

Huile pour friture

 **Préparation**

Mélanger la farine avec la levure, les œufs, le sucre, la tasse d'huile, les graines d’anis vertes torréfiées à sec et mixées. et la liqueur d'anis. Diluer le bicarbonate avec 2 c à soupe de lait puis l’incorporer dans la farine. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une boule. Si c'est trop sec rajouter de la liqueur d'anis. Laisser reposer 30 min.

Prendre un morceau de pâte, faire un petit boudin et joindre les deux bouts pour faire un anneau.

Chauffer l’huile et y plonger les rosquillas jusqu’à ce qu’elles soient dorées des deux côtés. Les poser sur du papier absorbant puis les rouler dans le sucre. Se conserve très bien dans une boîte métallique.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita