

ROSQUILLAS DE ANIS

ROSQUILLAS DE ANIS



¿Quién no recuerda haberse cogido un empachamiento bárbaro de rosquillas alguna vez? Suele pasar que cuando piensas en comer una o dos al final estas haciendo la digestión con un lote completo. Las rosquillas a veces son como las pipas, es un no parar...

Tenemos muchas clases en el mundo repostero, pero sin duda la primera que se nos viene a la cabeza al pronunciar el nombre es la clásica rosquilla de anís, la que mas se viene elaborando desde los

principios en casa de nuestros abuelos, padres etc. Y es que están tan ricas... Hay muchas versiones para elaborarlas, es la típica receta que podremos encontrar escrita a mano en algún cajón olvidado con la tinta ya medio desgastada por el paso de los años.

La rosquilla, cuyo nombre hace honor a la forma de rosca que se le confiere, no es mas que una masa frita o horneada, ya sea mas o menos esponjosa, o de masa hojaldrada, que se obtiene de forma muy sencilla y rápida. Aquí en España, particularmente, suele ser una receta muy típica de la semana santa. Y la que hoy os traigo, es una versión mas de las que tanto nos gustan en Gijón , las que llevan el toque de anís, también conocidas como rosquillas *tontas*.

Dentro de la clasificación de las rosquillas las *tontas* encabezan la lista dada la sencillez con la que se elaboran, pero también hay mas tipos que merece la pena probar, tal como las rosquillas *listas* (llevan una capa de azúcar glass o van emborrachadas), las rosquillas *francesas* (se rebozan en almendra picada), las rosquillas *ciegas* (típicas de Valencia, no llevan agujero en el medio) y las rosquillas de *Santa Clara* (bañadas en clara de huevo y con una capa de merengue seco). Estas últimas en particular me encantan y probablemente sea una de la recetas que añadiré próximamente. Ahora que conocemos todas las rosquillas que existen en nuestro país vamos a ir dándole forma a las que encabezan la lista, las famosas rosquillas de anís. Comenzamos con la receta.

INGREDIENTES

(Para 30-40 piezas)

- 500 g de harina de trigo.
- 200 g de azúcar.
- 100 ml de aceite de girasol.
- 100 ml de leche.
- 70 ml de anís.
- 1 huevo.
- 1 sobre de levadura en polvo (tipo Royal).

- Ralladura de limón.
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

Vamos a elaborar la masa de la forma mas sencilla, batiendo todos los ingredientes y mezclando con la harina poco a poco. Una vez lista le damos forma a las rosquillas y a la sartén.

ELABORACION

1. En primer lugar vamos a coger un bol e introducir en él la leche, el huevo, el azúcar, el anís, el aceite y la ralladura de limón. Con la ayuda de una batidora batimos todo hasta que quede una mezcla homogénea.
2. Esparcimos sobre la mesa la harina junto con la sal y la levadura en forma de volcán. Introducimos en el interior del volcán la mezcla del bol y vamos integrando y amasando a mano todo poco a poco hasta obtener una masa consistente. Se ha de trabajar bien, no se nos debe pegar a las manos, si fuese así añadiríamos un poco mas de harina hasta cogerle el punto. Dejamos reposar la masa media hora.
3. Una vez reposada la masa comenzamos a darle forma a las rosquillas. A mi particularmente me gusta dejarlas todas preparadas y luego ponerme a freír, pero podéis hacer todo a la vez, de la forma que os sea mas sencillo. Para darle forma cogemos una porción del tamaño deseado, le damos forma de bola y con un dedo la atravesamos por la mitad para hacerle un agujero y le vamos dando la forma de rosquilla. También podemos hacer un churro alargado con la masa y unirlo en forma de anillo.
4. Cogemos una sartén y echamos abundante aceite (que prácticamente pueda cubrir las rosquillas), la llevamos al fuego y dejamos una temperatura intermedia (si está demasiado caliente las rosquillas tostarán mucho por

fuera y quedarán crudas por dentro).

5. Vamos introduciendo por tandas las rosquillas y friéndolas. Les daremos vuelta cuando doren por la parte baja y cuando estén doraditas por ambos lados las sacamos a una fuente sobre papel absorbente. Podemos salpicarlas con un poquito de azúcar normal, azúcar glass, canela.. lo que mas nos apetezca. Y con esto y un colocadito o un café menudo desayuno o merienda nos preparamos.

CON THERMOMIX

Con la thermomix vamos a elaborar la masa de las rosquillas de forma muy rápida, la dejamos reposar un rato y ya podemos darle forma y freír.

ELABORACION

1. En primer lugar comenzamos reduciendo el azúcar normal en azúcar glass. Para ello lo trituramos durante 30 segundos en velocidad progresiva 7-10.
2. Agregamos el anís, el huevo, el aceite, la leche y la ralladura de limón y programamos 20 segundos en velocidad 6.
3. Añadimos al vaso la mitad de la harina junto con la sal y la levadura y mezclamos 10 segundos en velocidad 7.
4. Incorporamos el resto de la harina y volvemos a mezclar de nuevo 10 segundos o hasta que la masa esté bien integrada. No debe de quedar pegajosa, se debe soltar bien del vaso, en caso no ser así añadiremos un poco mas de harina y marcaremos unos segundos en velocidad espiga para mezclarlo bien.
5. Sacamos la masa sobre la encimera, mezclamos bien con las manos y hacemos una bola con ella. La dejamos reposar media hora. Después, ya podemos darle forma.
Cogemos una porción del tamaño deseado y hacemos una bola con ella, atravesamos con un dedo la bola por la mitad y con el agujero hecho vamos dándole forma. También podemos hacer un

churro alargado con la masa y unirlo como un anillo. Yo soy partidaria de darle forma a toda la masa y después freír tranquilamente, pero podéis hacerlo todo a la vez si os apetece mas.

6. Una vez que tenemos las rosquillas formadas , llenamos una sartén con abundante aceite (de manera que prácticamente cubra las rosquillas) y lo calentamos a temperatura intermedia. El aceite no debe de estar muy caliente porque sino dorarán demasiado por fuera y quedarán crudas por dentro.
7. Vamos friéndolas por un lado y por el otro hasta que estén doradas por ambos lados y las sacamos a una fuente sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Las cubrimos con un poco de azúcar normal, azúcar glass o canela y ya tenemos nuestras rosquillas caseras listas para degustar.

Si os apetece podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>