

Rosquilles



Ingrédients pour 8 personnes:

- 1 kg de Farine.
- 2 Œufs.
- 1/2 verre de Sucre.
- 2 verres de Vin blanc.
- 2 verres d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- De l'anis (si vous le souhaitez pour ceux qui l'aiment).

Préparation:

- Mettre dans un grand bol tous les ingrédients et pétrir.
- Appuyer fermement sur la pâte avec le poing puis la plier en deux et renouveler l'opération plusieurs fois.
- La pâte doit être facilement malléable.
- Couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer la pâte 24 heures au réfrigérateur.
- Le lendemain, pétrir un peu la pâte avant d'en faire des petits rouleaux que vous nouez.
- Faire chauffer l'huile de la friteuse et quand c'est chaud y plonger les rosquilles.
- Elles vont cuire très vite, quand elles sont légèrement dorées, c'est prêt.
- Laisser-les refroidir sur du papier absorbant.
- Saupoudrer de sucre.

Conseil:

- Déguster tiède ou froid accompagné d'un chocolat chaud épais par exemple.