

Receta de Rosquillas de San Blas

03 Feb 2015



Buenos días a tod@s, hoy se celebra el día de San Blas por eso he decidido dejaros la receta de estas ricas **Rosquillas de San Blas** y también con ella felicitar a tod@s l@s que hoy celebran su santo. **Feliz San Blas!!**

Ingredientes

- **Para las rosquillas:**
- Huevos (tres)
- Yema de huevo (una)
- Harina (250grs)
- Aceite de oliva (75 grs)
- Azúcar (una cucharada)
- Licor de anís (una cucharada)
- **Para la cobertura:**
- Clara de huevo (una)
- Azúcar (60grs)
- Sal (una pizca)
- Agua (una cucharada)
- Licor de anís (una cucharada)

Modo de Preparación

1. En un bol grande poner los huevos, la yema y el azúcar y batirlo con un batidor manual, añadir el aceite y el anís y volver a batir bien
2. Añadir la harina poco a poco y amasar con las manos, primero dentro del bol y luego sobre una encimera enharinada, hasta conseguir una masa suave y homogénea
3. Untar la encimera con un poco de aceite de oliva
4. Coger porciones de la masa y rodarlas por la encimera hasta formar tiras cilíndricas de unos 25cms
5. Unir los extremos para formar las rosquillas y colocarlas en la bandeja del horno sobre papel de hornear, os saldrán unas 18 o veinte rosquillas
6. Precalentar el horno a 170º y meter la bandeja con las rosquillas durante unos veinte o veinticinco minutos hasta que estén doraditas
7. Sacar las rosquillas y dejarlas enfriar sobre una rejilla
8. Para hacer la cobertura, poner al fuego medio un cazo con el azúcar y el agua y sin remover dejar que hierva un minuto para formar un jarabe

Rosquillas de San Blas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

9. Batir la clara a punto de nieve con una pizca de sal y añadir el anís, echar el jarabe preparado en forma de hilo sobre la clara montada y sin dejar de batir hasta que se forme un merengue espeso
 10. Bañar la cara superior de las rosquillas con el merengue preparado y dejarlo secar
 11. Tomarlas como postre o con un rico café y.....buen provecho!!!
-