

Rollos de Anís

Ruralmur

ruralmur2@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/213/rollos-de-anis>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Toda Murcia disfruta de una gran variedad de dulces típicos, sobre todo de masas fritas en aceite de oliva. Las pedanías de la huerta murciana tienen a su vez algunas recetas que vienen a complementar las más conocidas, como los paparajotes.

Ingredientes:

- 2 Huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- 8 cucharadas de leche
- 8 cucharadas de aceite
- Harina
- Levadura en polvo
- Anís

Preparación:

Tras batir los huevos, añadiendo el aceite, la leche, y el azúcar. Una vez preparada esta mezcla se va añadiendo la harina, (al ser posible tamizada, para evitar los grumos), junto a un sobre de levadura en polvo.

La masa se deberá dejar reposar unos minutos.

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Rollos de Anís

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5tctyh8>](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)