

# ROSQUILLAS – DONUTS ESPANHÓIS



## CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina para amassar/triturar e seleccione o programa de massa P2.
2. Faça círculos finos com a massa e feche-os para obter anéis com diâmetro de 5 cm.
3. Frite durante alguns minutos na fritadeira. Os donuts devem ficar bem dourados. Polvilhe com açúcar antes de servir.

## INGREDIENTES

- 5 CL LEITE MEIO GORDO
- 11 G FERMENTO QUÍMICO
- 350 G FARINHA
- 80 G AÇÚCAR
- 1 OVO
- 5 CL AZEITE
- 5 CL LICOR DE ANIS
- AÇÚCAR