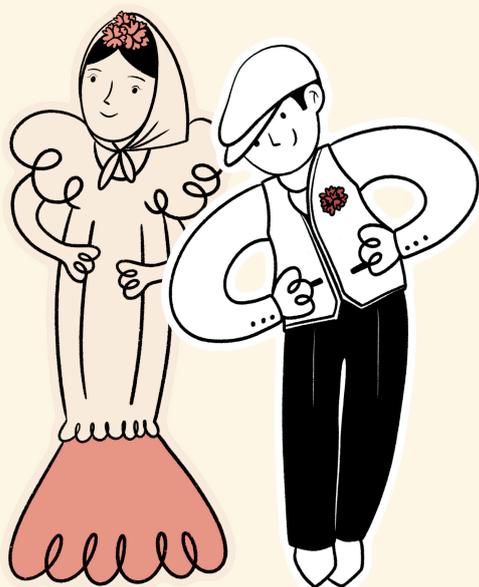


# ROSQUILLAS TONTAS DE SAN ISIDRO

RECETA ADAPTADA  
CON APOYOS  
VISUALES

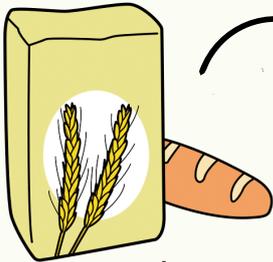


TODO ESTÁ  
EN MADRID



Los símbolos pictográficos utilizados son propiedad del Gobierno de Aragón y han sido creados por Sergio Palao para ARASAAC (<http://www.arasaac.org>), que los distribuye bajo Licencia Creative Commons BY-NC-SA.

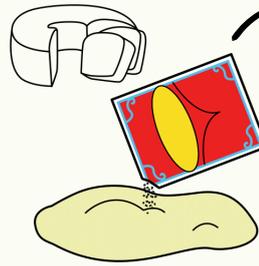
# INGREDIENTES



Harina de trigo



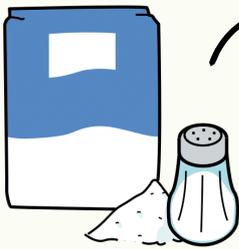
275  
gramos



Levadura



8  
gramos



Sal



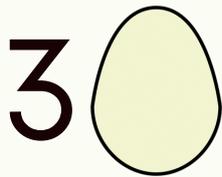
3  
gramos



anís en grano



3  
gramos



3 huevos



Aceite de oliva



25  
gramos



Anís dulce



25  
gramos



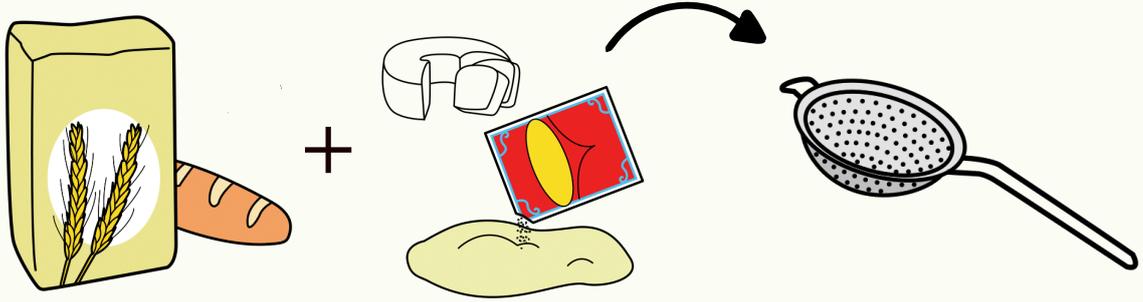
Azúcar



75  
gramos

# PASO A PASO

1



Coge la harina y la levadura y ponlo dentro del colador.

2



Mueve el colador.  
La harina y la levadura caen sobre la mesa.

3



Haz un agujero en el centro de la harina con tus manos o una cuchara.

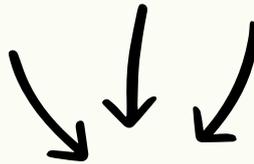
# PASO A PASO

4



Casca 2 huevos sobre el "volcán" de harina.

5



Añade el azúcar, los granos de anís, la sal y el aceite sobre el volcán de harina.

# PASO A PASO

6



Amasa hasta conseguir una masa blanda.



Si la masa se pega a tus manos, añade mas harina.



La masa estará lista cuando no se te pegue a los dedos y puedas hacer una bola.



7



Divide la masa en trozos pequeños (del tamaño de una nuez)

Coge un trozo de masa y haz una bola con tus manos. Repite esta acción con todos los trozos.



# PASO A PASO

8



Con tu dedo, haz un agujero en cada bola de masa para darle forma de rosquilla.

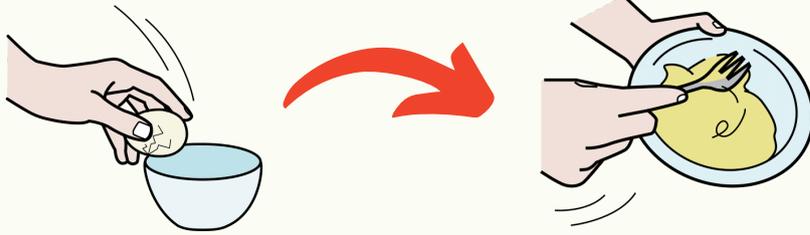
9



Coloca cada rosquilla en la bandeja de horno.

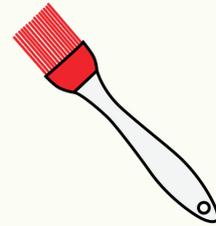
# PASO A PASO

10

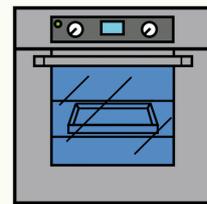


Casca el huevo sobre un plato y bate con un tenedor.

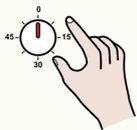
Coge un pincel y pinta cada rosquilla con el huevo batido.



11



Mete la bandeja dentro del horno.



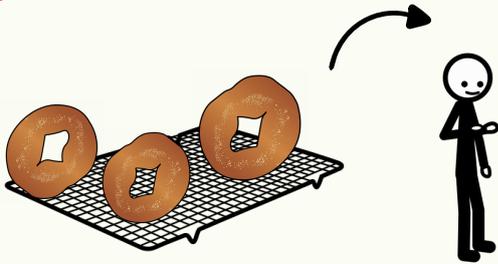
Ponemos la temperatura a 190 grados.



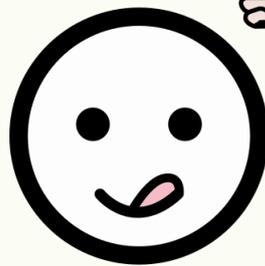
Esperamos durante 10 minutos o hasta que las rosquillas estén dordas.

# PASO A PASO

12



Saca las rosquillas del horno y colócalas sobre una rejilla para que se enfríen.



¡Ya están listas para comer!