

ROSCÓN DE SAN SEBASTIÁN

Ingredientes:

½ litro de anís

1 litro de aceite

1 kg. De azúcar

Huevo

Harina (la que admita)

Azúcar para espolvorear por encima

Preparación:

Se mezcla el azúcar con el aceite y el anís, se revuelve y cuando esté bien mezclado se va añadiendo la harina. Se hace la forma del roscón, se pintan con un pincel con huevo, se espolvorea con azúcar y se meten al horno.

Se retiran del horno antes de que se hayan dorado porque si no quedan demasiado duros.

¡Qué aproveche!