

# Rotllos d'anís

## **Ingredients:**

6 ous, 1 tassa de mantega, 1 tassa de sucre, 1 tassa d'anís, la farina que admeta

## **Preparació:**

Es fa una pasta amb la farina, la mantega, el sucre, l'anís i els ous batuts. Es fan els rotllos i es passen per ou i es couen al forn a 150°-160° durant uns 20 minuts; una vegada fets es passen per sucre.

## **Ingredientes:**

*6 huevos, 1 taza de manteca, 1 taza de azúcar, 1 taza de anís, la harina que admita.*

## **Preparación:**

*Se hace una pasta con la harina, la manteca, el azúcar, el anís y los huevos batidos. Se hacen los rollos y se pasan por huevo cociéndose al horno a 150°-160° durante 20 minutos; una vez hechos se pasan por azúcar.*