



<https://www.mepillasquisando.com>



## BOLLOS FRITOS



### INGREDIENTES:

- 600 gr. De Harina.
- 300 ml. De Agua tibia.
- 40 gr. De Levadura de panadería.
- 1 Chorreón de aceite de oliva.
- 1 Cucharadita de Sal.
- Aceite para freír.
- 1 Copita de Anís. (Opcional)

### ELABORACIÓN:

Mezclamos todos los ingredientes, harina, levadura, aceite de oliva, el agua, la sal y el anís si optamos por añadirlo. Todo bien mezclado hasta obtener una masa homogénea y elástica. Tapamos con un paño, hasta que doble la masa, aproximadamente una hora. Hacemos bolas y con el rodillo, sobre la encimera con un poco de harina estiramos las bolas dándole la forma y de grosor medio. Los freímos en abundante aceite dorándolos. Una vez que los saquemos los espolvoreamos en caliente con azúcar.

<https://www.mepillasquisando.com>