



# *”ROSQUILLOS DE SEMANA SANTA” Ou “Beignets de la Semaine Sainte” De Carmen García*

## *Ingredients*

- 1/2 douzaine d’œufs
- 1/2 Kg.de sucre
- Zeste d’un citron
- Jus d’un citron
- 1 verre d’anís
- 1 sachet de levure
- 300 ml.d’huile (olive ou tournesol)
- 1 1/2 kg.de farine de blé plus ou moins

## *Préparation*

- Mélanger tous les Ingrédients jusqu’à faire une pâte à pain. La quantité de farine peut dépendre de la grosseur des œufs.
- Quand la pâte est prête, la séparer en petites portions pour réaliser la forme des beignets. On peut le faire à l’aide d’un verre et ensuite faire un trou au centre pour lui donner sa forme.
- Quand on les fait frire, leur donner un coup de couteau au centre.
- Les égoutter et les saupoudrer de sucre
- A présenter dans un plat

