

CÓCS A LA CASSOLA

Ingredients:

1 kg de farina.
5 ous.
30 cl de llet.
30 cl d'oli.
30 cl d'anís.
350 g de sucre.
1 culleradeta de llevat en pols.
1 sobre de gasosa.
1 tubet d'esperit de llima.

Elaboració:

Barregeu amb força els ous, la llet, l'oli, l'anís, 200 g de sucre i l'esperit de llima. Afegiu-hi la farina, el llevat i la gasosa, i treballeu-ho fins formar una massa compacta. Talleu trossets de massa, feu-ne petits xurros i ajunteu-ne els extrems tot formant petits discs foradats pel mig. Deixeu-los reposar una estona, fregiu-los amb força oli i ensucreu-los amb la resta de sucre a mesura que els tragueu del foc.

Variacions:

En lloc de fregir-los es poden coure al forn (*rosquilles d'anís, rosquilles de Garcia*).

Altres noms:

Redortets (Batea i Caseres).
Redorts (Bot i Horta).
Redorts a la cassola.