

MANTECADOS DE ACEITE I

INGREDIENTES

250 gr. de azúcar

250 gr. de aceite

600 gr. de harina

6 yemas de huevo

$\frac{1}{2}$ cubilete de anís

PREPARACIÓN

Calentar el aceite 6 minutos, 100°, velocidad 1. Añadir la harina (escaldarla) y mezclar en velocidad 6. Añadir el azúcar y el anís y volver a mezclar.

Se deja enfriar, se le añaden las yemas, se forman los mantecados, se pintan con huevo y se espolvorean de azúcar y canela. Hornear a temperatura moderada.