

OREJAS

INGREDIENTES:

- 100 g de Aceite.
- Cáscara de naranja y limón (sin nada de piel blanca)
- 100 g de Mantequilla.
- 100 g de Vino blanco de buena calidad. - 180 g de Azúcar. - 2 Huevos.
- 50 g de Anís.
- Sal.
- 650 g de Harina.

PREPARACIÓN:

- Poner el aceite en el vaso de Thermomix, y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Añadir las cáscaras de naranja y limón, y dejar pochar, otros 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- A continuación añadir todos los ingredientes restantes excepto la harina y mezclar bien 20 segundos en velocidad 6.
- Por último poner la mitad de la harina (325 g) y mezclar 30 segundos en velocidad 6, añadir el resto de la harina y programar 1 minuto, velocidad espiga.
- Hacer bolitas y estirar la masa, dándole la forma y empezando por la primera bola que hicimos.