

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:56
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pesti%C3%B1os-con-miel.html>

Pestiños con miel

INGREDIENTES

1/2 l. de aceite de oliva
1/2 l. de vino blanco
Matalahúga en grano
Cáscara de naranja
Miel
Harina
Almendra molida

PREPARACIÓN

En medio litro de aceite se pone a refreír con la cáscara de naranja. Cuando ya esté refrito en el último momento se añade la matalahúga. Cuando esté templado se añade el vino blanco. Se deja enfriar totalmente.

Mezclamos bien todos estos ingredientes y añadimos la almendra molida así como la harina que admita hasta que quede una masa suave y manejable.

Cogemos pequeñas bolitas de masa y las extendemos finas con el rodillo, doblando un poco uno de los picos.

Freímos la masa. En un cazo ponemos a calentar la miel y bañamos la masa frita en la miel.

Variante: En vez de bañarla en miel podemos bañar los pestiños en azúcar con canela.