

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:56
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pesti%c3%b1os.html>

Pestiños

INGREDIENTES

300 g. de harina
1 vasito de vino blanco
1 corteza de limón
250 g. de miel líquida
2 cucharadas soperas de anises
Azúcar glas
Aceite

PREPARACIÓN

Calentar el aceite con la corteza de limón. Retirar del fuego, poner los anises y dejar enfriar

Pasar el aceite frío a un recipiente y añadir el vino y la harina.

Mezclar hasta lograr una masa fina. Echar sobre la mesa previamente enharinada, dejando reposar media hora.

Pasado ese tiempo, estirar con el rodillo hasta conseguir una lámina fina. Cortar en rectángulos y enrollar por una esquina formando un cilindro ancho y aplastado.

Presionar con un tenedor la esquina exterior para que conserven la forma al freírlos.

Freír en abundante aceite poniendo pocos a la vez. Escurrir y dejar enfriar.

Calentar la miel con un poco de agua hasta el primer hervor. Retirar y bañar los pestiños, dejándolos escurrir.

Espolvorear con azúcar glas antes de servir.