

# PESTIÑOS DE JEREZ

## INGREDIENTES

180 g de aceite  
20 g de ajonjolí  
20 g de anís en grano  
50 g de licor de anís  
100 g de zumo de naranja  
100 g de vino oloroso de Jerez  
700 g de harina de fuerza

## PREPARACIÓN:

- 1-poner el aceite en T. VAROMA. velocidad 2 , 5 minutos
- 2-Echar el ajonjolí y el anís en grano 6 minutos, a 100 grados velocidad 1.  
Colar el aceite y reservar.
- 3.Verter en el vaso el zumo de naranja, el vino,el licor de anís y el aceite reservado, mezclandolo todo unos segundos a velocidad 6
- 4- añadir 350 g de harina y amasar 15 segundos a velocidad 6
- 5- Añadir el resto de la harina y amasar a velocidad ESPIGA ,3 minutos.
- 6- Formar los pestiños pequeños.
- 7- Hacer en un cazito un almibar con 500 g de miel, 100 g de azúcar y 200 g de agua.
- 8- Una vez fritos los pestiños, ir metiendolos en el almíbar hirviendo sacándolos rápidamente.