

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:59  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/soplillos-de-almer%c3%ada.html>

---

## Soplillos de Almería

### INGREDIENTES

8 yemas  
2 cucharadas de azúcar  
1 pizca de canela  
1 cucharada de granos de anís molidos  
2 tazas y 1/2 de harina  
1/4 de taza de aguardiente mezclado con aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 200° C. Unta con aceite y espolvorea con harina una placa con 12 moldes. Con una cuchara de madera revuelve las yemas con el azúcar.

Mezcla bien y añade la canela y anís. Continúa batiendo, añade el aceite con el aguardiente muy lentamente, siempre batiendo en la misma dirección y sin sacar la cuchara del cuenco.

Cuando esté suave, añade lentamente la harina hasta que la mezcla esté suficientemente espesa para que la cuchara se mantenga derecha dentro de ella. Llena los moldes, pon un palillo en cada uno y cúbrelos con papel antes de meterla en el horno.

Cuando la masa empiece a levantarse, quita el papel y déjalos hasta que se doren.