

Receta de Pestiños con Miel

03 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que el tiempo está fresquito, nuestra seguidora **Gloria Garcia** nos propone que hagamos estos **Pestiños con Miel**, y nos cuenta que están riquísimos y que ella y sus hermanas los hacen mucho y que siempre les quedan Exquisitos.

Ingredientes

- Aceite de oliva (medio litro)
- Vino blanco (medio litro)
- Levadura Royal (un sobre)
- Sal (una pizca)
- Anises molidos (una cucharada)
- Harina (la que pida la masa)
- Miel (la necesaria según cantidad de pestiños)
- Canela (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Preparar una masa con el aceite, vino blanco, harina y la levadura, amasar bien e ir añadiendo harina según haga falta hasta conseguir una masa compacta que sea manejable y no se abra ni se pegue
2. Cortar trozos de la masa e ir haciendo tiras, aplastarlas con un rodillo o hacer cuadrados y unir dos de sus extremos opuestos
3. Freír los pestiños en aceite caliente hasta que se doren y reservarlos
4. Poner en un cazo al fuego los anises y una cáscara de naranja y dejar que hierva un rato
5. En una sartén honda, poner la miel, un poquito de canela y una cucharada del aceite de freír los pestiños, después echar el agua de cocer los anises y la naranja y dejar que cueza hasta que la miel se deshaga por completo
6. Mojar los pestiños uno por uno en la miel, que queden bien impregnados, escurrir y colocar en una fuente
7. Servir acompañados de un rico café y.....Buen provecho!!!