

Receta de Pestiños con Azúcar y Canela

17 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana como el tiempo está fresquito apetece tomar un café calentito, y qué mejor acompañamiento que estos ricos **Pestiños con Azúcar y Canela**, os encantarán seguro.

Ingredientes

- Harina (500 grs)
- Vino blanco (un vaso)
- Azúcar (un vaso)
- Aceite de oliva (un vaso)
- Anís verde matalahuva (dos cucharadas)
- Cáscara de naranja (una)
- Cáscara de limón (una)
- Canela molida

Modo de Preparación

1. Poner en un cazo y en frío el anís, el aceite, la cáscara de naranja y la de limón
2. Dejar que se hagan a fuego moderado unos cinco minutos desde que empiece a estar caliente
3. Retirar del fuego pasado el tiempo y dejar enfriar
4. En un bol grande poner el vino blanco junto con el azúcar y remover bien
5. Añadir el aceite frito ya frío y sin las cáscaras de naranja y limón
6. Comenzar a echar harina poco a poco, hasta formar una masa manejable, podéis hacerlo sobre una encimera enharinada, lo trabajaréis mejor
7. Una vez que la masa esté manejable y no se pegue a las manos, ir estirándola con un rodillo de cocina
8. Formar cuadrados y unir dos de los extremos formando como un pico, o bien tiras alargadas como mejor os venga
9. Freír en aceite de oliva caliente hasta que se doren y después ponerlas sobre papel absorbente de cocina
10. Rebozarlas en una mezcla de azúcar y canela o en azúcar solo
11. Servir acompañando a un café calentito y....buen provecho!!!