

Receta de Panecillos Dulces De San Antón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta receta para que preparéis en casa estos ricos panecillos de San Antón, ya que el día 17 de Enero se celebra la fiesta de este santo, patrón de todos los animales, la tradición dice que hay que guardar tres panecillos hasta el año próximo para que el dinero entre en la casa.

Ingredientes

- Harina (500grs)
- Huevos (dos)
- Azúcar (150grs)
- Aceite de oliva (125ml, medio vaso)
- Leche (250ml)
- Ralladura de un limón
- Levadura (un sobre)
- Aroma de anís (7 u 8 gotas)

Modo de Preparación

1. En un bol mezclar un huevo entero mas la clara del otro, la yema se reserva, con el azúcar, la ralladura de limón y el aceite, después añadir la leche y el aroma de anís
2. En otro bol mezclar la harina con la levadura y añadirlo a la mezcla de los otros Ingredientes:
3. Amasar bien hasta conseguir una masa homogénea que no se nos pegue demasiado en las manos, si se os pega ir añadiendo harina hasta que no se pegue
4. Ir cogiendo pedacitos de la masa, hacer bolas de tamaño mediano y aplastar con la palma de la mano
5. Colocar papel vegetal en la bandeja del horno y poner encima los panecillos dejando espacio entre ellos
6. Con la punta de un cuchillo mojada con aceite, para facilitar la labor, hacer una cruz en medio de cada panecillo
7. Pincelar los panecillos con la yema batida antes reservada y meter al horno primero a 150 Grados hasta que doblen su volumen con un vaso de agua en una esquina de la bandeja
8. Sacar el vaso de agua y subir la temperatura del horno a 200 GradosC.hasta que estén doraditos o poner unos minutos el grill con cuidado que no se quemen
9. Guardar tres panecillos hasta el año próximo según la tradición y los demás.....buen provecho!!!