

Pestiños canarios

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

1 taza/s Harina repostería

2 cucharada/s Azúcar

35 gr Anís - en grano

2 cucharada/s Aceite oliva

2 cucharada/s Leche

2 cucharada/s Vino tinto - seco

ELABORACIÓN

Cernir la harina y mezclarla con el azúcar y una pizca de sal, machacar el anís y añadir, luego el aceite, la leche y el vino, amasar

Extender la masa con el rodillo, sobre una superficie enharinada, cortar en trozos triangulares, freír hasta que estén doraditos y espolvorear con azúcar glass.