

Pestiños malagueños

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

INGREDIENTES

Jarabe

500 gr Miel

75 gr Azúcar

100 ml Agua

Masa

350 gr Harina repostería

100 ml Aceite oliva

100 ml Vino blanco - Anises

ELABORACIÓN

De miel, en realidad, basta con 1/4 litro.

Masa

El aceite se calienta, se retira y, cuando no está muy caliente, se le + el anís en grano.

Hacer la masa con la harina, el aceite con los anises y el vino. Estirlarla y cortar con cortapastas o en tiras. Freír.

Escurridos del aceite se echan en el jarabe de miel y se escurren.

Jarabe:

Azúcar + 1 dl agua. Cocer 2 min. + la miel y cuando rompe el hervor, se espuma.