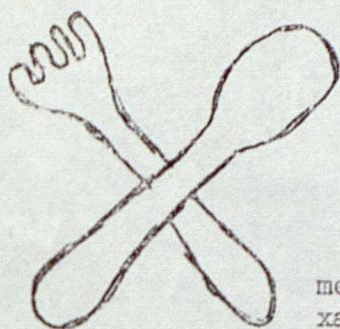




plats i olles

Aquesta vegada us hem preparat un menjar típic dels primers freds, us desitgem que us agradi, ja sabem que engreixa una mica, però per evitar els kilos de més, tenim les escales de la vostra estimada escola.

P E S T I Ñ O S

=====

Ingredientes:

- 2 tazas grandes de harina
- $\frac{1}{2}$ taza de vino de moscatel caliente
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite caliente
- Un sobre de levadura en polvo Royal
- $\frac{1}{2}$ cucharada sopera de granos de anís
- Ralladura de corteza de limón
- Una cucharada sopera de canela molida
- Un pellizo de sal

Preparación:

Fórmese un volcán con la harina y en su interior viértase el moscatel, el aceite, los granos de anís, la ralladura de limón, la levadura Royal, la canela y la sal. Amásese bien hasta obtener una pasta sin grumos, que no se pague a las manos.

Fórmense bolas de masa del tamaño de una nuez y aplánense dándoles forma alargada.

Friánse en aceite abundante y muy caliente.

Finalmente, espolvoréense, en caliente, con azúcar glas.

=====

