



<https://www.mepillasquisando.com>



PESTIÑOS CON AZÚCAR



INGREDIENTES:

- 1 kg. De Harina de repostería.
- 1 Vaso de Aceite de oliva virgen.
- 2 Vasos de Vino blanco.
- 2 Cucharadas de Matalauva.
- 1 Pizca de sal.
- 1 vaso de Azúcar.
- Aceite de girasol.

ELABORACIÓN:

Calentamos el aceite de oliva con la cucharada de Matalauva, cuidando de no quemarla. Retiramos y esperamos que se enfríe y añadimos a la harina, el vino y la sal. Amasamos durante unos cinco minutos aproximadamente. Ponemos a calentar abundante aceite de girasol en una sartén. Estiramos la masa con la ayuda de un rodillo y con un aro o vaso hacemos círculos, cogemos los círculos por los extremos y los cerramos en forma de lazo. Cuando el aceite esté muy caliente, los vamos friendo, en tandas de 3 o 4 para que no se enfríe el aceite. Los sacamos y ponemos a escurrir sobre papel absorbente. Estando aún calientes, pero sin que quemen, ponemos en un plato azúcar y los vamos emborriizando.

<https://www.mepillasquisando.com>