



<https://www.mepillasquisando.com>



## PESTIÑOS ALPUJARREÑOS



### INGREDIENTES:

- 1 kg. De Harina de repostería.
- 1 Vaso de Aceite de oliva virgen.
- Las Cortezas de un Limón y una Naranja.
- 2 Vasos de Vino dulce de Albondón.
- 2 Cucharadas de Matalauva.
- 1 Chorrito Anís dulce.
- 1 Sobre de Levadura.
- 1 Pizca de sal.
- 1 vaso de Azúcar.
- 1 Poco de Canela molida (opcional)
- Aceite de girasol.

### ELABORACIÓN:

Calentamos el aceite de oliva con las cortezas, freímos un poco y las retiramos. Añadimos la cucharada de Matalauva, cuidando de no quemarla. Retiramos y esperamos que se enfríe y añadimos a la harina, el vino, la levadura, el anís 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 o una botella 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 emborrizando. Hay quien mezcla el azúcar y la canela a la hora de emborrizar.

<https://www.mepillasquisando.com>