



<https://www.mepillasquisando.com>



PESTIÑOS ARS EN ALMÍBAR



INGREDIENTES:

- 1 kg. De Harina de repostería.
- 1 Vaso de Aceite de oliva virgen.
- 1 Naranja, la Cascara.
- 2 Vasos de Vino blanco.
- 2 Cucharadas de Matalauva.
- 1 Pizca de sal.
- 2 vasos de Azúcar.
- 3 Vasos de Agua.
- Aceite de girasol.

ELABORACIÓN:

Calentamos el aceite de oliva con la cascara de la naranja (sin lo blanco). Una vez tostadas las pieles las sacamos y añadimos 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 hasta conseguir una masa homogénea y elástica. 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. En un cazo ponemos dos vasos de azúcar y tres de agua y elaboramos un almíbar a punto de hilo (cogemos un poco del almíbar con una cuchara de palo y con el almíbar entre las yemas de los dedos mojados en agua fría, tenemos que formar un hilo). Retiramos del fuego y con la ayuda de unas pinzas, vamos metiendo los pestiños uno a uno almibarándolos. Los dejamos en una rejilla hasta que se enfríen.

<https://www.mepillasquisando.com>