

Pestiños

Andalusia

Lluís Llorente Parra

Ingredients

500 g de farina
1 got de vi blanc
1 got d'oli d'oliva
Llavors d'anís
Llavors de sèsam
Un pessic de sal
Suc d'una taronja
Canyella mòlta
Sucre



Preparació

En una paella fregiu les llavors d'anís amb l'oli d'oliva. Deixeu-ho refredar i coleu-ho.

Prepareu la massa amb la farina, el vi blanc, l'oli d'oliva (colat), les llavors de sèsam (mòltes), el pessic de sal i el suc de taronja.

Deixeu reposar la massa una hora.

Passat aquest temps, amb un corró de pastisser estireu bé la massa. Talleu-la amb un motlle i doneu-hi la forma adient. Prepareu una paella amb oli i fregiu a foc lent els *pestiños*.

Quan estiguin a punt, reserveu-los en un plat amb paper de cuina.

Prepareu un plat amb el sucre i la canyella mòlta barrejats i arrebosseu-los-hi.