

CASTAGNOLE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Maria del Pilar



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Bollos de anís italianos

Ingredientes para 4 personas :

- 150 GR. de HARINA DE REPOSTERIA
- 150 GR. de HARINADE FUERZA
- 50 ML. de ANIS
- 50 GR. de AZUCAR
- 75 GR. de MANTEQUILLA
- 2 HUEVOS
- 10 GR. de LEVADURA ROYAL

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos y añadimos la mantequilla, el azúcar, el anís. Mezclamos todo bien, e incorporamos la harina tamizada con la levadura. Mezclamos y amasamos con la manos hasta que no se nos peguen las manos

a la masa. Formamos bolas, calentamos aceite en una sartén, y freímos las bolas, no muchas de una vez, para que no se nos enfrie el aceite, cuando esten hechas las sacamos y dejamos sobre papel de cocina, para que absorba todo el exceso de grasa, por último, rebozamos en azúcar.