

# CASTAGNOLE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** Cristina Madico



**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 HARINA DE 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.*