

# BORRACHUELOS



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

TAMBIÉN LLAMADOS PESTIÑOS

## Ingredientes para 10 personas :

- 2 VASOS de ACEITE
  - 1 CUCHARADA de ANÍS VERDE
  - 1 VASO Y 1/2 de VINO BLANCO
  - 1/2 VASO de ANÍS SECO
  - 1/3 VASO de AZÚCAR
  - 2 K de HARINA
  - PIEL DE NARANJA
  - ACEITE PARA FREÍR
  - AZÚCAR PARA REBOZAR
- 

## Preparación:

### Paso 1

EN LA VÍSPERA PONEMOS LOS 2 VASOS DE ACEITE AL FUEGO EN UNA OLLITA, Y ANTES DE QUE EMPIECE A HERBIR RETIRAMOS DEL FUEGO Y REPOSAMOS 5 MINUTOS. AÑADIMOS EL ANÍS VERDE Y MEZCLAMOS. RESERVAMOS HASTA EL DÍA SIGUIENTE.

### Paso 2

EN UN BOL GRANDE PONEMOS EL ACEITE CON ANÍS VERDE, EL VINO Y EL ANÍS SECO CON EL AZÚCAR Y MEZCLAMOS BIEN. AÑADIMOS 1 K DE HARINA DE GOLPE MEZCLAMOS BIEN. UNA VEZ INCORPORADA AÑADIMOS DE CUCHARADA EN CUCHARADA EL RESTO DE LA HARINA MIENTRAS TRABAJAMOS LA MASA. UNA VEZ LA MASA NO SE PEGA A LAS MANOS Y QUEDA FIRME Y LISA CUBRIMOS EL BOL CON UN PAÑO, ESPOLVOREAMOS HARINA Y PONEMOS LA MASA CUBIERTA CON OTRO PAÑO. DEJAMOS UNAS 3 O 4 HORAS DE REPOSOS PARA QUE LA MASA SUBA.

### Paso 3

PONER UNA SATÉN PROFUNDA Y AMPLIA A FUEGO CON ABUNDANTE ACEITE Y LA PIEL DE NARANJA A FUEGO MEDIO ALTO. CUANDO LA PIEL ESTÉ FRITA, EL ACEITE ESTÁ LISTO. ESTIRAMOS LA MASA Y LE DAMOS LA FORMA DESEADA Y PONER EN EL ACEITE. CUANDO ESTÉ DORADO POR TODOS LOS LADOS LO SACAMOS Y DEJAMOS ESCURRIR EL ACEITE. EN UN BOL PONEMOS AZÚCAR (O LE PONGO UNA CUCHARADITA DE HARINA AL AZÚCAR PARA QUE SE PEGUEN MEJOR.) Y PASAMOS LOS BORRACHUELOS.