

BORRACHUELOS



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Mari Belmonte C



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.