



DESSERTS · VEGAN

Galetes d'anís

🕒 1h 🍴 4 servings 🔥 3,978 kcal

Ingredients

875 g de farina de blat

125 g de Maizena

300 g de sucre

300 g d'oli d'oliva suau

100 ml d'anís

200–230 ml d'infusió d'anís

10 g d'anís en gra per a la infusió i
10 g per torrar i moldre

Sucre per arrebossar

PER SERVING

Protein	78 g
Fat	190 g
Carbs	479 g
Fiber	15 g

Method

- 1 Primer fem una infusió d'anís: posem l'anís en gra en uns 250 ml d'aigua i ho deixem bullir suaument durant 5 minuts amb el sucre.
- 2 En un bol, posem l'oli, l'anís i la infusió amb les llavors. Ho barregem bé.
- 3 Afegim la farina i la Maizena.
- 4 No cal amassar. Només ho barregem fins que la massa quedi homogènia i es pugui treballar.
- 5 Deixem reposar la massa durant 30 minuts.
- 6 Mentrestant, torrem lleugerament els grans d'anís i els aixafem al morter fins que quedin fets pols.
- 7 Fem porcions iguals de massa en forma de boleta. Les arrebossem amb el sucre i l'anís mòlt i, damunt del paper de forn, les aixafem per donar-los forma de galeta.
- 8 Forn preescalfat a 180 °C, amb calor a dalt i a baix, durant aproximadament 15–20 minuts. Han de quedar lleugerament daurades, no torrades.
- 9 Les deixem refredar abans de manipular-les: en refredar-se és quan agafen la textura cruixent i trencadissa.

Made with  CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estvecardus](https://www.tiktok.com/@estvecardus)

