Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Pestiños

12 raciones 164 kcal

Ingredientes

- **50 ml** de vino blanco
- **50 ml** de anís (o un chorrito)
- **100 ml** de aceite de oliva (+ aceite para freir)
- **250 gr.** de harina de trigo
- **1** corteza de limón
- Ajonjolí (semillas de sésamo)
- Una pizca de sal
- Una pizca de canela
- Miel

POR RACIÓN

Proteínas	**2,7 g**
Grasas	**8,6 g**
Hidratos	**19 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Ponemos el aceite de oliva en una olla a fuego medio y añadimos la cáscara de limón. Retiramos cuando se dore y dejamos enfriar.
2. Echamos la harina en un bol, un poco de sal y de canela, el vino blanco, el anís, el ajonjolí al gusto, y el aceite colado.
3. Amasamos todo bien con las manos hasta que quede una masa compacta y fina que no se pegue en las manos, y la dejamos reposar un poco.
4. Amasamos la masa con un rodillo y cogemos porciones con la ayuda de un vaso pequeño (por la parte abierta). Es importante que las porciones queden finas.
5. Envolvemos en un dedo las porciones, y hacemos la forma de los pestiños.
6. Echamos abundante aceite en una sartén y cuando empiece a hervir echamos los pestiños. Cuando se doren por todos lados, los retiramos del fuego colocándolos en un plato con papel de cocina para quitar el aceite sobrante.
7. Por último enmelamos los pestiños. Ponemos miel en una olla con un poco de agua, y añadimos los pestiños a fuego medio. Removemos para que se impregne bien y retiramos. ¡¡Y ya están listos!!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta