



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 litro de aceite de oliva frito bien caliente.
- 1/4 litro de aguardiente.
- 1/2 kg de azúcar.
- 50 gramos de canela.
- 50 gramos de azucarar.
- 1 kg aproximadamente de harina.

ELABORACIÓN:

En un recipiente se mezcla el aguardiente, el azúcar y la harina, sobre esta mezcla se le añade el aceite muy caliente y se mezcla todo bien. Se pasa la masa por el rodillo, debe quedar de 1/2 cm de espesor, se cortan con los moldes y se ponen sobre la llanda engrasada con aceite, se cuece a horno fuerte durante 1/2 hora. Se mezcla la canela y el azúcar y se van rebozando en ella todavía calientes.

DIFICULTAD: MEDIA

SUGERENCIAS:

La masa no debe quedar muy compacta.