

Pestiños de la Tía Abuela Isabel

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 4 Huevos.
- 150 gr. de Azúcar.
- 12 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- Cascara de 1 Naranja.
- Canela en Rama.
- Canela Molida.
- Anís en Grano.
- Ralladura de 1 Limón.
- 1 Sobre de Levadura.
- 1/2 kg. de Harina.
- 1 Bote de Cabello de Ángel (unos 520 gr.)
- Aceite de Oliva (Para Freír)

Paso 1

Primero se ponen las 12 Cucharadas de Aceite en una Sartén y en él se fríen las Cascaras de Naranja, 1 Rama de Canela y un poco de Anís en Grano. Se escurre el Aceite, se deja enfriar y se reserva.

Paso 2

Se separan las yemas de los Huevos, se reservan y se baten las claras a punto de nieve.

Paso 3

Una vez tengan el punto de nieve fuerte se añaden las yemas reservadas poco a poco y con movimientos envolventes, el Azúcar, el Aceite frito y reservado, la Ralladura de Limón y la Levadura.

Paso 4

Una vez mezclado todo bien vamos incorporando la Harina que admita.
Una vez notemos que ya no se pega la masa ya está lista para estirla.

Paso 5

Untamos con Aceite el mesado y estiramos la masa, cortarla en cuadrados, rellenar con una cucharadita de Cabello de Ángel y doblarlo hacia dentro como si fuera un paquetito. Hacer toda la masa reservando todos en una bandeja.

Paso 6

Una vez todos listos colocamos una sarten con abundante aceite en el fuego y freímos los Pestiños con cuidado hasta que estén dorados por los dos lados. Retiramos y espolvoreamos con una mezcla de Azúcar y Canela Molida.

Y listos...Riquísimos...

Es una Receta (Herencia Familiar) que hacemos en #calameiga tradicionalmente cada año por estas Fechas Navideñas.

