

# Pestiños con miel

<https://cookpad.com/es/recetas/1343127-pestinos-con-miel>



## Ingredientes

1. 1 kg harina
2. 1 sobre levadura
3. 1 vaso aceite de oliva virgen extra
4. 1/4 kg azúcar
5. anís dulce
6. anís en especia
7. sésamo
8. limón
9. naranja
10. miel
11. aceite de oliva virgen extra

## Pasos

1. Rallamos la piel de un limón y lo ponemos en un bol.
2. Rallamos también la piel de una naranja y echamos en un bol.
3. En un bol echamos el vaso de vino, un chorrito de anís, una cucharada de sésamo, una cucharadita de anís en especia, una cucharada de ralladura de limón y otra de naranja y el vaso de aceite templadito y mezclamos bien.
4. En un bol grande echamos la harina con la levadura y mezclamos y abrimos un hueco en el centro y vamos echando poco a poco la mezcla de líquidos y especias que hicimos antes. Y vamos amasando cuando esté bien mezclada la masa la ponemos en una tabla de cocina y con un rodillo la aplanamos y la vamos cortando a cuadraditos.
5. Cuando estén todos cortados los vamos doblando las puntas opuestas y ya tenemos la forma del pestiño en nuestra masa.
6. En una sartén grande echamos bastante aceite le echamos una cáscara de limón y otra de naranja y las dejamos en el aceite para que cojan sabor. A continuación vamos friendo nuestros pestiños hasta ponerlos doraditos. Los colocamos en papel absorbente y reservamos.
7. En una cacerola echamos la miel con un poco de agua y ponemos

<https://cookpad.com/es/recetas/1343127-pestinos-con-miel>