Confitura con miel y naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Baño

Ralladura de naranja: 3 cdas.
Anís estrellado: 2 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Ralladura de limón: 1 cda.

Masa

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevo: 3 Unidad
Yema: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Manteca derretida: 4 cdas.
Harina: 300 grs.
Azucar: 2 cdas.
Ralladura de naranja: 1 cda.

Varios

Almendras fileteadas: grs.
Aceite neutro para freír: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque el *harina* y en el centro el resto de los ingredientes.
- Comience a batir los huevos hasta incorporar el *harina* poco a poco.
- Forme un bollo y termine de amasar sobre la mesa de trabajo durante 10 minutos.
- Deje reposar en la heladera.
- Estire con la pasta linda hasta llegar al número 3 o bien con un palote.
- Deje airear.
- Corte como si fueran tallarines y luego en rombos del mismo ancho que la masa.

- Fría en aceite neutro. Reserve.

Baño

- En una *cacerola* agregue la miel, el anís, la cáscara rallada de **naranja** y *limón*, el azúcar y las cáscaras en *almíbar*.
- Lleve a fuego bajo hasta que se unifiquen el *almíbar* y el azúcar.
- Incorpore los bocaditos y revuelva con cuidado.
- Agregue las almendras fileteadas tostadas.
- Deseche el anís.
- Sirva en una fuente grande.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/confitura-con-miel-y-naranja