

Palitos de Anís

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Anís: 1 Medida

Agua: 600 cc

Huevo: 2 Unidades

Manteca: 200 grs

Anís en grano: 100 grs

Harina: 1 Kilo

Levadura fresca: 40 grs

Sal: 10 grs

Preparación de la Receta

- Remojar los granos de anís con el *licor* de anís por una noche.
- Reservar.
- Mezclar el anís remojado con *harina* y colocar junto a la sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro *levadura* fresca, *manteca* pomada, huevos y mezclar los ingredientes con un poco de *harina* de la corona.
- Ir agregando agua en el centro de a poco y amasar hasta tomar la masa y formar un bollo liso.
- Dejar descansar 20 minutos, desgasificar, estirar y cortar tiras de 1 cm. de ancho.
- Enroscar dando forma de resorte y colocar en placa para horno.
- Cocinar en horno a 140 °C por 45 minutos hasta que se sequen y estén crocantes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/palitos-de-anis>