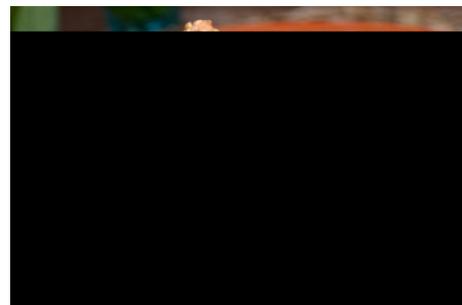


Postre de Almendra



Ingredientes

Aceite de girasol: Cantidad deseada

Azúcar Glas: 15 g

Agua de azahar: 10 g

Harina de trigo: 400 grs.

Sal: 5 g

Semillas de sésamo: 100 g

Miel: A gusto

Almendras Tostadas:

Canela molida: 5 g

Aceite De Oliva: 30 g

Anís: 5 g

Hebras de azafrán: 8 Unidades

Mantequilla: 15 g

Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar la *harina*, el aceite de oliva, el azúcar glas, el agua de azahar, la *mantequilla*, la sal y el *azafrán*.
- Triturar el anís, las semillas de *sésamo* y las almendras tostadas
- Luego, añadir al tazón.
- Diluir la *levadura* en un chorrito de agua caliente, incorporar al tazón y mezclar con el resto de los ingredientes.
- Amasar y añadir un poco de agua, de ser necesario
- Una vez que se forma la masa, darle primero forma de bola y después estirla
- Cortar en tiras o en rectángulos.
- Freír en abundante aceite de girasol
- Retirar y escurrir bien, para luego bañar en miel y espolvorear con más *sésamo*.

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