

COQUILLOS

Ingredientes:

- 1/2 litro de aceite de oliva.
- 1/2 agua de anís.
- 1 kilo y medio más o menos de harina.
- 3 yemas de huevo (no se echan las claras).
- Más de medio kilo de miel.

Modo de preparación:

Echar el agua de anises, el aceite, las tres yemas y la harina. Mezclar bien hasta conseguir una masa no muy dura, pero que al trabajar con el rodillo no se pegue a la superficie donde se estira.

Hacer bolitas del tamaño de un huevo pequeño y una vez hechas dejar reposar 15 minutos.

Ir extendiendo las bolitas con el rodillo en forma de suela y picarlas bien por todos los sitios con el tenedor para que al freír no hagan bolsas.

Freír en aceite caliente y abundante, deben flotar en ella. Dejarlas doraditas listas para enmielar.

Enmielar:

Echar más de medio kilo de miel (si echamos mucha miel se pegaran a los dientes).

Medio litro de agua y unos 200 gramos de azúcar.

Poner toda esta mezcla en una sartén profunda hasta que hierva y espumé, es el momento de pasar por ella los coquillos.

Dejar enfriar, buen provecho.

