

PIÑONATES



Ingredientes:

- Dos huevos
- 20g de azúcar
- Un sobre de levadura
- 100g de leche
- 100g de aceite

- 100g de anís
- raspadura de limón
- ¼ k de miel
- ½ k de harina

Preparación:

Se echan dos huevos en recipiente, después uno de esos huevos los llenas dos veces de; azúcar, aceite, leche y anís, junto la raspadura de limón. Y se remueve.

A continuación echas un sobre de levadura y ½ k de harina y lo vuelves a mezclar.

Después la masa la partes en tiras y estas tiras en cuadrados pequeños. Estos cuadrados los frías. Después de freírlos derrites miel y la miel se la hechas a los piñonates ya freídos. ¡Ya estaría!

El coste total sería: 6'25

El coste personal entre 4 personas: 1'56

Video de youtube

<https://www.youtube.com/watch?v=Ot7RRE6c4Fs&t=2s>