

retorcíos



- 1 litro de aceite
- Harina, la que admita
- 1 litro vino blanco
- Una pizca de sal
- Un poco de azúcar
- Anís en grano
- Canutillos de caña o metálicos

1. Mezcla el vino blanco, la sal y el anís en grano.
2. Echa la harina que admita la masa, hasta que se despegue de las manos.
3. Extiende la masa con un rodillo hasta que quede bien fina, de unos 3 o 4 mm.
4. Recorta tiras que puedan enrollar los canutillos en forma de tirabuzón.
5. Pon el aceite a calentar en una sartén amplia.
6. Envuelve los pedazos de masa en los canutillos y sumérgelos en el aceite caliente.
7. Según se van friendo, poco a poco ve sacando el canutillo y dales vueltas hasta que estén fritos.
8. Deja que se escurran en un recipiente preparado para ello o en una fuente con papel absorbente.
9. Rebózalos en una mezcla de azúcar con un poco de harina.