

Galletas de naranja

Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 4 tacitas de aceite de girasol
- 4 tacitas de azúcar
- el zumo colado de dos naranjas
- una cucharada de levadura en polvo
- media copa de anís
- 1 Kg. harina (sobrará).

Preparación

Batir las yemas con el azúcar el anís y el aceite .

Incorporar la harina poco a podo con la levadura y trabajar con las manos hasta formar una masa esponjosa.

Tomar porciones de pasta y hacer como un churro delgado y darles forma de espiral, freir las galletas y espolvorear con azúcar glass cuando se vayan a servir .

.