



# Panecillos de avila

## Ingredientes

- 200 gr. harina
- 1 huevo
- 1 cucharada levadura
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de anís seco y 4 cucharadas de aceite de oliva de 0'3.

## Preparación

Se hace la masa uniendo todos los ingredientes, hacerlo con una espátula mejor que con las manos, se deja reposar durante media hora y pasado este tiempo se hacen como unos panecillos alargados que se fríen .

Se sacan y se espolvorean con azúcar glass, se pueden acompañar de chocolate .