



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 .