



INGREDIENTES:

- **Para la masa:**
- 50 gramos de azúcar para espolvorear
- 150 gramos de azúcar para la masa la ralladura de la piel de una naranja y la de un limón
- 100 gramos de manteca de cerdo
- 50 gramos de aceite
- 50 gramos de zumo de naranja
- 40 gramos de anis seco (yo le pongo el de “La Estrella de Bunyola” que tiene como un punto dulcecito
- 3 yemas de huevo
- 500 gramos de harina de repostería aproximadamente
- 1 pellizco de sal
- **Para el relleno:**
- Confitura del sabor que nos guste ó cabello de ángel, nutella ó (requesón, opcional mezclado con un poco de azúcar y canela)



PROBACION: En un recipiente de vidrio (o de metal) se agregan los polvos para hornear, la sal y el azúcar. Se mezcla bien y se reserva.

ROBIOLS CON ANIS (Thermomix)

