



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 anís 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 amasados y se agregan los ingredientes restantes. Se mezcla con la batidora de mano hasta que se forme una masa homogénea y se divide en porciones de 10g cada una. Se forman los robios con la ayuda de un rodillo y se agregan los anises. Se cocinan en un horno precalentado a 180°C por 15 minutos.

ROBIOLS CON ANIS (Thermomix)

