



INGREDIENTES:

- 1º PASO:

- 120 gramos de anís (yo le pongo anís del mono)
- 180 gramos de aceite
- 460 gramos de harina de repostería
- 60 gramos de azúcar

- 2º PASO:

- Frutos secos variados para adornar: almendras, nueces, piñones, avellanas
- chocolate en bolitas, medallones, etc.
- Azúcar para espolvorear.

PREPARACIÓN:

1. Encender, y precalentar el horno a 230 grados
2. Poner todos los ingredientes, del primer paso dentro del vaso del Thermomix, y **mezclar 15 segundos a velocidad 6**

3. Al término, sacar la masa (que quedará blandita como plastilina) y hacer unas bolas, que aplastamos seguidamente con los dedos en el centro, haciendo un hoyito en cada una. Las vamos colocando en una bandeja de horno forrada con papel vegetal (papel de horno) y en cada pasta colocamos un fruto seco o un chocolate, hasta estar todas adornadas.

4. Las espolvoreamos de azúcar, bajamos la potencia del horno a 180 grados, y las metemos, a media altura, más bien hacía arriba que hacía abajo, y las tenemos de 25 a 30 minutos (dependerá de la fuerza del horno) cuando tenga un leve colorcillo, las sacamos.

DE CATEGORIA.

