



NUESTRAS RECETAS

AZEITEIROS CON AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 325 gr de harina
- 2 huevos
- Ralladura de 1/2 naranja
- 125 ml de leche
- 30 ml de Aguardiente Panizo
- 115 gr de azúcar
- 6 gr de levadura
- 1 cucharadita de canela (opcional)
- 1 cucharadita de esencia de Vainilla (opcional)
- 65 ml de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

PREPARACIÓN:

- En un bol, mezclar los huevos con el azúcar y la vainilla, batiendo bien hasta que queden esponjosos y aumenten de tamaño.
- Agregar el aguardiente, la leche y el aceite de oliva virgen extra, y seguir batiendo durante 4 minutos.
- Añadir la ralladura de naranja y remover.
- Incorporar poco a poco la harina, la canela, la levadura y una pizca de sal, pasándolas por un colador y mezclando todo bien.
- La masa debe quedar firme, pero un poco pegajosa.
- Con dos cucharas, formar bolitas de masa y colocarlas sobre una bandeja de horno con papel vegetal (no tienen que ser perfectas). Pintarlas con huevo batido y espolvorear azúcar por encima.
- Hornear a 180 grados durante 20 o 25 minutos, hasta que se doren.