

Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel

TORTAS DE CAÑAMONES

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 1 tacita de café de aceite
- 1 tacita de café de anís seco
- 1 poco de aceite de oliva
- Harina: la que admita
- Cañamones

ELABORACIÓN

En un bol batimos los huevos, añadimos el aceite y el anís y seguimos batiendo a varilla. Añadimos la harina que admita hasta que nos quede una masa ligera que se pueda trabajar con las manos. Incorporamos un puñadito de cañamones y seguimos trabajando la masa. Estiramos la masa y le damos una forma ligeramente alargada. Echamos finalmente unos cañamones por encima y espolvoreamos con azúcar y un chorrito de aceite de oliva. Precalentar el horno a 200º y hornear 15-20 minutos.

