

Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel

ALMOJÁBANAS

INGREDIENTES

- 250 gramos de agua
- 125 gramos de mantequilla
- 150 gramos de harina
- 4 huevos
- Sal: ½ cucharadita de café
- Una cucharadita de levadura royal
- Azúcar: una cucharadita y un platito para rebozar
- Anís en un platito.

ELABORACIÓN

Se hierve el agua con el azúcar, la sal y la mantequilla. Echamos de una vez toda la harina y la levadura royal y retiramos del fuego. Se amasa con una cuchara de madera y se pone un huevo entero y se deshace con la cuchara dándole vueltas. Una vez integrado un huevo, el siguiente, así hasta integrar los 4 huevos a la masa. Con una cuchara grande se hacen montones en la bandeja del horno (con papel). Con el dedo untado de aceite se hace un agujero no muy grande, en el centro. Con el horno ya precalentado durante 10 minutos a 180°, metemos la bandeja durante 30 minutos y con la opción de aire, a ser posible. Una vez horneadas se pasan primero por el plato de anís y por último, se rebozan con el azúcar.

