

## HUESITOS DE ARANTZA

### Ingredientes:

- 450 grs. Harina floja.
- 1 huevo.
- 125 grs. Aceite
- 75 grs. Mantequilla.
- 125 grs. Leche.
- 125 grs. Agua aprox.
- 1 rama de canela.
- 70 grs. Azúcar.
- La ralladura de media naranja.
- Un chorrillo de anís.
- Azúcar glass y canela en polvo para espolvorear.

### Elaboración:

En un recipiente profundo, se bate en primer lugar el huevo hasta que esté muy líquido. Después cogemos los 125 grs. De leche y lo inficionamos con la rama de canela y el chorrillo de anís, dejamos enfriar.

Después de haber batido el huevo le echamos la mantequilla, la ralladura de la naranja, el azúcar, la leche inficionada, el aceite y la harina (poco a poco), hasta formar una masa tan consistente que no se quede pegada en las manos. Sobre una mesa se estira la masa con un rodillo añadiéndole un poco de agua para volver a trabajarla. Esta operación se repite varias veces hasta que la masa ligue bien y sea muy manejable.

Por último, sobre la mesa se extiende la masa con el rodillo hasta conseguir una capa fina, que se corta de la forma que queramos.

Se pone una sartén al fuego con abundante aceite y cuando esté muy caliente, se fríe la masa hasta que estén doraditos.

Se sacan, se colocan en una fuente de servir y finalmente se espolvorean por encima con la canela y el azúcar glass.

