

Bastones



Elementos del invento:

- 225 gr de harina normal
- 25 gr de levadura fresca
- 60 gr de azúcar
- 100 gr de agua
- 30 gr de aceite de oliva
- azúcar glass

Elaboración de los elementos:

Disolvemos la levadura en el agua y después mezclamos con el aceite. Agregamos el azúcar y finalmente la harina.

Dejamos que la masa duplique su volumen (aproximadamente una hora).

Damos forma de bastoncitos (me salieron 7).

Espolvoreamos azúcar glass y horneamos a 170° durante 20-25 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>