



HUESILLOS *extremeños*

Ingredientes:

1 huevo M
50 ml de leche
50 ml de aceite de girasol
75 gr de azúcar
1 cucharadita de anís molido
250 gr de harina
4 gr de levadura química
ralladura de 1 naranja

Preparación:

En un bol batimos el huevo junto con la leche, el aceite de girasol, el azúcar y el anís molido. A continuación, añadimos la ralladura de naranja, la harina y la levadura química, amasamos hasta formar una masa uniforme.

Dividimos en porciones de 20 gr, formamos una bola, estiramos formando un rodillo o churrillo y doblamos por la mitad, volvemos a amasar con la palma de ambas manos pero solo uno de los extremos, así el otro queda separado y al freírse parecerá un huesito (de ahí el nombre de la receta).

En un cazo calentamos aceite de girasol y freímos los huesillos a fuego medio-alto, tienen que quedar dorados por fuera, pero hechos por dentro.

Al sacar, reposamos en papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. En cuanto hayamos quitado el exceso de aceite rebozamos en azúcar.

[Con las zarpas en la masa](#)