

CAÑAS

Ingredientes:

1 vaso de vino blanco o anís

1 vaso de aceite

Harina (la que admita)

Cañas (como moldes)



Preparación:

Se untan los moldes con un poco de aceite. Se mezclan bien todos los ingredientes y cuando la masa está bien mezclada se corta en tiras. Se van enroscando alrededor de las cañas. En una sartén, se pone a hervir una buena cantidad de aceite y se añaden las cañas cubiertas con la masa. Cuando las cañas se van haciendo, se separa la masa de los moldes, éstos se retiran y una vez estén bien fritos los dulces se retiran de fuego.

¡¡¡Qué aproveche!!!