

PERIQUITOS

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 limón
- 1 laranxa
- ¼ vaso de aceite (unhas 6 culleradas)
- ¼ vaso de anís (opcional)
- 3 culleradas de azucre
- unha pizca de sal
- ½ kilo de fariña con levadura (aproximadamente)
- azucre moído

MODO DE FACELO

1º → Relamos o limón e a laranxa, esprememos o zume e reservamos.

2º → Batemos os ovos nun molde e engadimos o azucre, o sal e o aceite.

3º → Batemos todo ben e engadimos unha pouca fariña.

4º → Engadimos a reladura e o zume do limón e a laranxa, seguimos remexendo e xuntamos outra pouca fariña.

5º → Engadimos o anís (opcional), revolvemos e sumamos máis fariña ata que a masa esté dura e non se nos pegue aos dedos (cando esté algo dura debemos rematar de amasala encima dunha mesa na que previamente puxemos unha pouca fariña para que non se nos pegue).

6º → Con un coitelo imos cortando anacos pequeniños de masa e dámoslle forma coas mans (podemos facer rosquillas, paíños, lazos...)

UTENSILIOS

Precisamos unha cunca grande para mesturar os ingredientes, un espremedor, un relador, un batedor, un vaso, unha culler, un prato, un coitelo, unha cesta para colocar os periquitos feitos.