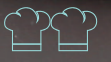




20 unid.



45 min



Intermedio

## Panetillos de cortijo

### Ingrediente

500 g de harina de trigo

100 ml de aceite de  
oliva virgen extra

100 g de azúcar

1 huevo

50 g de almendras  
molidas

1 cdta. de anís en grano

1 cdta. de ralladura de  
limón

1 cdta. de levadura  
(polvo de hornear)

1 pizca de sal

### Preparación

Mezcla en un bol la harina, el azúcar, la levadura, la sal y la ralladura de limón. Añade el aceite, el anís y las almendras molidas.

Mezcla bien. Incorpora el huevo y amasa hasta obtener una masa compacta y suave. Si está muy seca, añade una cucharada de agua.

Forma bolitas o pequeñas barritas con la masa. Si lo deseas, espolvorea almendra troceada por encima.

Precalienta el horno a 180 °C y coloca los panetillos en una bandeja con papel vegetal, dejando espacio entre ellos.

Hornea 12-15 minutos, hasta que estén dorados por fuera pero tiernos por dentro. Deja enfriar sobre una rejilla.

Una vez fríos, espolvorea con azúcar glas al gusto.

