

HUESOS DE SANTO

- huevos
- azúcar
- harina
- anís
- levadura

La medida que se utilizará será el medio cascarón del huevo una vez cascado.

Por cada huevo se añadirán dos cascarones de aceite, dos de azúcar, una cucharadita de levadura y anís al gusto.

Se añade la cantidad de harina que admita la masa ¿¿??. No debe quedar dura, es donde está la gracia.

Freír en abundante aceite una cáscara de limón o de naranja antes de empezar con la masa de los huesitos.