



Ingredientes

- 1Kg de Harina de trigo
- 1/4 de litro de aceite
- 1/2 litro de vino
- Matalahúva
- Clavo
- Sal
- Azúcar
- Canela

Preparación

Se mezcla con la harina una cucharada de matalahúva, otra de clavo molido, después se pone el aceite a calentar. Se fríe otra cucharada de matalahúva en el aceite, sin que se queme! El aceite hirviendo se hecha a través de un colador sobre la harina. Se amasa bien, se agrega el vino con una poca de sal y se vuelve a amasar. Dejamos reposar la masa durante una hora. Creamos los pestiños con su forma característica para freirlos. Se fríen en aceite bastante caliente y por último emborrizamos con azúcar y canela