



« Pestiños » de Chema

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 1 kg de farine
- ½ litre d'huile d'olive
- 250cl d'eau
- 1 verre de vin blanc
- 1 sachet de levure
- 125g de beurre
- Du miel liquide
- Sel

Préparation :

- Mélanger le vin, la farine, la levure et le beurre, avec une pointe de sel,
- Réserver pendant 1 heure,
- Mélanger de l'eau et le miel dans un saladier, cette préparation servira après la friture
- Etaler la pâte, puis la couper en petites formes géométriques (triangle, rectangle, losange) avec une forme ou un couteau,
- Faire frire dans une poêle, à l'huile d'olive (l'huile doit couvrir le pestiño)
- Une fois le pestiño frit, le couvrir légèrement du mélange d'eau et miel (en le trempant dans le saladier, ou en couvrant au pinceau)

