



Galletas de anís

Sin huevo ni leche ni frutos secos



Ingredientes

250 ml aceite de oliva

La piel de 1 naranja

25 gr anís en grano

1000 gr harina

50 ml de licor de anís

250 gr azúcar

Canela en polvo

Elaboración

1. Calentar el aceite, retirar del fuego y añadir la piel de naranja y el anís en grano, dejar enfriar.
2. Una vez enfriado, colar y echar a la harina, mezclar e ir incorporando el licor de anís y el azúcar.
3. Amasar bien hasta formar una bola, dejar reposar unas 2 horas en la nevera.
4. Sacar la masa de la nevera y colocarla sobre un papel de hornear para extenderla con el rodillo hasta obtener un espesor de medio cm.
5. Precalentar el horno a 180 grados.
6. Recortar las galletas de forma deseada con moldes o simplemente con un cortapastas. Si se van a hacer estampadas (con esta masa se pueden hacer y no se borra el dibujo al hornear), ponerlas en un plato y dejarlas en la nevera hasta el momento de hornear porque conservan mejor la forma.
7. Colocarlas en una bandeja de horno sobre papel vegetal.
8. Hornear durante unos 10 u 11 minutos, hasta que cojan color.
9. Sacarlas del horno y pasarlas por azúcar y canela, dejarlas enfriar en una rejilla.
10. Guardarlas en una bolsa de plástico o en una caja hermética.