



1 ZUMO DE NARANJA



1 HUEVO

1/4 BOTE DE ANISES MOLIDOS



500 G. HARINA

200 G. AZÚCAR



RALLADURA DE LIMÓN



250 ml. ACEITE



40 ml. ANÍS



RALLADURA DE NARANJA



1 cdta. CANELA

1 MASA DE PAN



1/2 LEVADURA

1/2 sobre FLAN POTAX



RECETA

Se mezcla el aceite con el azúcar y con la masa de pan. Se añaden uno a uno el resto de ingredientes hasta que la masa quede con la consistencia de la cera. Se hornea a 190°C.



Excmo. Ayuntamiento de Calera y Chozas



Calera destino natural