

Doblades de Xixona

Ingredientes

- 1 Kg de Harina.
- 100 g. de Almendras.
- 1 Taza de Azúcar.
- 50 g. de levadura.
- 2 vasos de agua.
- 1 vaso de aceite.

Elaboración.

Hervimos una taza de agua con matalahúva o anís. Se cuela y se vierte el agua en un recipiente al que añadiremos el azúcar y el aceite.

En otra taza, deshacemos la levadura con agua calentita y, junto con la harina, se vierte en un recipiente. Lo amasamos todo bien y lo dejamos reposar. Cuando la pasta aumente el doble de su volumen, hacemos bolas que iremos colocando sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno.

Se introducen ligeramente las almendras (sin cáscara pero con piel) en las bolas y tapamos con un paño de cocina. Cuando la masa vuelva a subir, las introducimos en el horno durante 20 minutos a 120°C.

(Merienda típica de “Tots els Sants”)

Localización.

GASTRONOMÍA DE JIJONA

Aportación colaboradores

jijonaturismo.com