

RECEPTA Rostes de Santa Teresa amb anís

Cada cap de setmana, les millor receptes



Rostes de Santa Teresa amb anís | Manel Baxerías

Avui, immersos en les vacances de Setmana Santa preparem unes postres típiques d'aquestes dates, un dolç tradicional d'origen antic i molt popular a tota la zona del mediterrani occidental que es pot menjar com a berenar o postres, molt possiblement el plat va néixer amb la idea d'aprofitar el pa dur. En alguns d'aquest llocs es consumeixen exclusivament en època se setmana santa i en d'altres es consumeixen durant tot l'any, avui fem rostes de Santa Teresa amb anís.

Ingredients:

½ litre de llet

1 barra de pa no molt ampla i del dia abans

100 grams de sucre

3 ous

Oli per fregir (a casa ho fem amb gira-sol perquè no deixa gens de gust)

2 copes d'anís dolç

Elaboració:

Talleu el pa en llesques d'1 cm, més o menys.

Poseu-les a estovar en llet freda durant uns 12 o 15 minuts.

Tot seguit passeu-les per ou batut i fregiu-les en oli força calent, donant-los-hi la volta d'un costat i de l'altre.

A continuació les escorreu i les poseu sobre paper de cuina, per tal d'eliminar l'excés d'oli i les regueu, una a una amb unes gotes d'anís i per últim les empolsineu amb sucre.