

Ingredientes

- 1 Kg. de patatas
- 1 docena de huevos
- 1 Kg. de azúcar
- 1/2 litro de aceite
- 100 gr. de levadura de panadero
- Harina (la que admita la masa)
- 1 vaso de anís

Modo de preparación

Cocer la patata y pasarla por pasapurés consiguiendo un puré seco. Deshacer la levadura de panadero en vaso de agua y añadirle harina consiguiendo una bola de levadura, que se echará a un bol con agua templada hasta conseguir que flote. Mezclar los ingredientes a mano: la patata, los huevos, el aceite, la bola levadura y el anís. Seguido se va incorporando harina a la masa poco a poco hasta llegar a conseguir una masa sólida no pegajosa y manejable. Dejar reposar la masa entre 10 y 12 horas fermentando y doblando su tamaño. Partir la masa en porciones colocándolas en bandejas bien separadas dejando que fermenten aumentando su tamaño. Las bandejas se espolvorearan con harina antes de colocar de colocar las porciones. Batir huevo, untar las porciones y hornear a 200º grados con el fuego de abajo. No se puede abrir el horno hasta que estén cocidas y doradas.