

# Arepa de anís (anisita)



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/arepa-de-anis-anisita>

## Preparación

Combine la harina de maíz, el agua tibia, las semillas de anís y azúcar, mezclando bien. Deje reposar la mezcla durante cinco minutos. Amasar con las manos durante unos 3 minutos, humedecer las manos con agua mientras trabaja. Formar 6 bolitas con la masa. Coloque cada bola entre 2 bolsas de plástico y con una tapa de olla plana, aplanar. Calentar el aceite en una olla grande a 175°C. Agregue las arepas en el aceite caliente, una por una, freír durante 3 minutos, dar vuelta una vez a mitad de camino. Con una cuchara ranurada, retire con cuidado las arepas del aceite y escurrir sobre papel de cocina.

Fuente: <http://www.mycolombianrecipes.com/>



## Ingredientes

- 1 taza/s Harina de maíz
- 1 taza/s Agua tibia
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Semillas de Anís
- 1 poco Aceite vegetal para freír

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces