

## COCHINITOS DE PILONCILLO

### Ingredientes:

- 300 gms de piloncillo
- 2 Cucharas de agua
- 500 gms de harina
- ½ taza de azúcar mascabado
- ½ c de sal
- ½ c de bicarbonato
- 4 c de anís molido
- 200 gms de manteca de puerco

### Preparación:

1. El piloncillo se golpea con un martillo para romperlo en pedacitos. Se pone el piloncillo en una ollita , se le agrega el agua y se pone a hervir hasta que se disuelva el piloncillo. Se deja enfriar. (Tener cuidado con la miel porque al hervir sube mucho).
2. El harina se revuelve con el azúcar mascabado, la sal, el bicarbonato y el anís. Se le agrega manteca y se junta con la mano o en la batidor a que se vea arenosa la mezcla. Se le agrega la miel y se junta con la mano la masa ó en la batidora a que se integre todo. Se deja enfriar en el refrigerador 20 minutos.
3. Se divide en dos partes la masa. Se palotea una parte del grueso que se desee. De 1 cm quedan chiclosos y de ½ cm quedan crujientes. Se cortan con molde de cochinitos.
4. Se hornean a 350°F ó 175°C por 10 a 15 minutos dependiendo del grueso de las galletas.