

# Aprende a hacer rollitos de mistela (con harina de espelta)

## Ingredientes

- - 190 ml de licor de mistela
- - 315 g de azúcar moreno
- - 500 ml de aceite de girasol
- - 20 g de azúcar invertido\*
- - 2 huevos
- - 10 g de sal
- - 2 cucharaditas de vainilla
- - 1 cucharaditas de impulsor (levadura química)
- - 1 kg de harina de espelta

*\*Nota: el azúcar invertido puede eliminarse. Básicamente su función es dejar el producto más blando sin aportarle mucho dulzor.*

A veces también conocidos como *borratxets*, por su contenido en alcohol, los rollitos de mistela con una de esas recetas compuestas por ingredientes 'humildes' que pasan de generación en generación. **Jesús Machi** nos enseña a elaborarlos en su horno familiar de **San Bartolomé** en **Valencia** y lo hace con un toque especial al incorporarles harina de espelta. Así los hacía su suegro y así les gustan a sus clientes. Unos clientes que diariamente esperan su turno en el obrador para poder degustar los dulces del que está considerado como uno de los mejores panaderos de la Comunidad Valenciana.

## Elaboración:

- Mezclar en un bol todos los ingredientes.
- Echar la harina poco a poco hasta conseguir una masa homogénea, aunque ésta debe quedar grumosa.

- Cortar en porciones pequeñas, del tamaño de una nuez.
- Extender la masa con la palma de la mano e ir formando palitos.
- Unir por los extremos para dar la apariencia de rollo.
- Pasar por azúcar moreno (sólo una cara).
- Calentar el horno a 205º-210º.
- Hornear a una temperatura de 210º durante 10 minutos.