Receta de Flores Fritas Manchegas

18 Feb 2017

Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo la receta de estas ricas **Flores Fritas Manchegas**, muy típicas en muchos lugares de esta Región, son muy fáciles de hacer, solo tenéis que compraros un molde y ya podéis poneros a hacer **Flores**, seguro que os van a encantar.

Ingredientes

- Huevos (ocho)
- Harina (600grs)
- Leche entera (medio litro)
- Aceite de girasol (Dos litros)
- Azúcar (unos 300grs)
- Canela (al gusto)
- Molde para flores

Modo de Preparación

1. Poner el aceite al fuego en una olla honda y meter dentro el molde y mantenerle en todo momento dentro del aceite
2. Batir los huevos primero las clara y luego añadir las yemas y seguir batiendo
3. Añadir la leche y después la harina pasada por un colador y mezclar bien todo procurando que no queden grumos
4. Cuando el aceite esté bien caliente, sacar el molde y meterlo en la mezcla, sin llegar a meterlo del todo
5. Meter el molde con la mezcla en el aceite sin llegar a tocar el fondo de la olla
6. Cuando la flor esté frita debe salirse del molde y es entonces cuando el molde se vuelve a meter en el aceite y la flor se saca y se pasa por azúcar mezclado con canela
7. Poner en una bandeja, dejar que se enfríen y....buen provecho!!!