

Receta de Orejas Crujientes De Carnaval

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos los Carnavales, os dejo esta receta de un postre muy tradicional de estas fechas, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Harina de repostería (500grs)
- Leche entera (125ml)
- Anís (20ml)
- Huevos (tres)
- Manteca de cerdo (150grs)
- Azúcar (100grs)
- Ralladura de dos limones
- Sal (una pizca)
- Aceite de girasol para freír

Modo de Preparación

1. En un bol batir los huevos junto con el azúcar, añadir la leche, el anís, la manteca de cerdo, la sal y la ralladura de los limones
2. Incorporar poco a poco la harina y amasar hasta que quede una masa manejable que no se pegue en los dedos, hacer una bola y dejar en un bol reposando un rato, taparla con un paño
3. Hacer bolitas del tamaño de un huevo, estirarlas con un rodillo de cocina
4. Poner el aceite al fuego y cuando esté caliente, echar la masa estirada y si queréis darle forma de oreja ayudándose con dos tenedores, darla la vuelta para que quede dorada por ambos lados
5. Colocar en una fuente con papel absorbente y espolvorear con azúcar y....buen provecho!!!