OREJONES DE CARNAVAL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Ángeles Mesa R

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
PONER UNA COPITA DE ANIS ALA MASA

Descripción:

MUY RICO TIPICO DE GALICIA EN CARNAVAL

Ingredientes para 10 personas :

- 200 ml de AGUA TEMPLADA
- 50 gr de AZUCAR
- 100 gr de MANTECA COCIDA DE VACA O MANTEQUILLA
- 50 ml de ANÍS DULCE
- 1 HUEVO
- 500 gr de HARINA

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL PONEMOS EL AGUA TEMPLADA. CON LA SAL.EL AZÙCAR. EL ANÌS Y LA MITAD DE LA

MANTEQUILLA DERRETIDA Y MEZCLAMOS BIEN . AÑADIMOS EL HUEVO Y BATIMOS

Paso 2

AÑADIMOS LA HARINA Y LA AMASAMOS TODA LA MEZCLA. VAMOS INCORPORANDO LA OTRA MITAD DE LA MANTEQUILLAEN TROCITOS Y CONTINUAMOS AMASANDO TODO HASTA QUE LA MANTEQUILLA ESTÈ COMPLETAMENTE INTEGRADA Y NOS QUEDE UNA MASA ELÀSTICA DEJAMOS REPOSAR APROXIMADAMENTE 1 HORA

Paso 3

VAMOS COGIENDO LA MASAEN TAMAÑO DE UNA NUEZ. Y CON LAS MANOS EMBARDURNADAS DE ACEITE ALIGUAL QUE LA MASA Y EL RODILLO. VAMOS EXTENDIENDO LA MASA CON EL RODILLO DEJANDO MUY FINA POSIBLE DANDOLE FORMA DE OREJA O TRIANGULAR

Paso 4

FREIMOS EN UNA SARTEN CON ABUNDANTE ACEITE A FUEGO MEDIO Y DANDOLE LA VUELTA CUANDO VEAMOS QUE ESTEN DORADAS.

Paso 5

PONEMOS SOBRE UNA BANDEJA PAPEL ABSORBENTE PARA QUE SUELTE TODO EL ACEITE , COLOCAMOS LAS OREJA EN UNA FUENTE Y LO ESPOLVOREAMOS CON AZUCAR Y EL ANIS

Paso 6

SERVILO CON UNA COPA DE ANIS UN BUEN POSTRE