Crespillos Murcianos (ESPAÑA)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Puri Martinez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Añadir antes de hornear, pipas de girasol peladas, queso rallado, pipas de calabaza....

Descripción:

Este producto de panadería es típico de la región murciana, donde vivo. Estan muy ricos para comer en lugar de patatas chips de bolsa, y mucho más saludables. Además son totalmente personalizables con especias o lo que tú quieras. He visto por ahí que en Aragón tambien hacen crespillos, no sé si serán como estos.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de harina de trigo
- 200 ml. de cerveza
- 200 ml. de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón
- 1 huevo
- Sal

Preparación:

Paso 1

Video de una murciana haciendo crespillos.

Paso 2

Mezclar la harina y el pimentón (Hacerlo en un bol que no sea de plástico porque luego se añade el aceite muy caliente).

Paso 3

Calentar el aceite (tiene que estar muy caliente).

Paso 4
Echar a la harina y mover bien.

Paso 5
Añadir la cerveza y mover de nuevo. Amasar.

Paso 6
Coger porciones y estirar con el rodillo hasta que quede la masa fina.

Paso 7
Cortar círculos o rectángulos.

Paso 8
Poner sobre papel de horno, pinchar con un tenedor, pintar con huevo y espolvorear con sal.

Paso 9
Al horno a 180 º C durante 10 minutos.