



OREJUELAS DE CARNAVAL



RACIONES
5 porciones

1 ONZA= 2 cucharadas
1 TAZA= 120 – 200 Gramos
1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos
1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

INGREDIENTES

- HARINA DE TRIGO 150 GRAMOS
- HUEVO 110 GRAMOS
- ACEITE 10 MILILITROS
- AZÚCAR 30 GRAMOS

PREPARACIÓN

1. Preparar la masa. Primero se coloca en un tazón todos los ingredientes, salvo la harina. Después añadir poco a poco la harina y mezclar, hasta conseguir una textura espesa, procurando que no quede demasiado seca.
2. Mezclar los ingredientes y retirar la masa del tazón; amasar durante unos 5 o 10 minutos, dejando reposar debidamente tapada un mínimo de 30 minutos.
3. Pasado este tiempo tomar una porción de la masa y añadir un pequeño puñado de harina sobre la mesa (limpia y desinfectada anteriormente). Colocar encima la masa y con la ayuda de un rodillo o de una botella de cristal estirar la masa procurando que quede lo más fina posible, es decir de un par de milímetros de grosor. Después cortar en forma de cuadrados.
4. Freír en pequeñas tandas a fuego alto. Tener en cuenta que se hacen muy rápidamente, así que en un minuto estarán fritas. Colocar sobre papel absorbente.
5. Servir y degustar