

Creador: carmen luna



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

el chorrito de coñac con el anís le da un sabor único.

Descripción:

Estos son los típicos frituolos que se comen para carnaval.

Ingredientes para 8 personas :

- *medio kg mas o menos de harina*
 - *3 huevos*
 - *Una pizca de sal*
 - *una cucharada pequena de azucar*
 - *Rayadura de limon*
 - *1 cucharadita de canela*
 - *un chorrito de anis*
 - *y un chorrito de coñac*
 - *¾ o 1 litro de leche*
 - *Corteza de limón*
 - *- Aceite de oliva*
-

Preparación:

Paso 1

Se pone en un bol, la leche, los huevos, la sal, el azucar, la canela, el anis, el coñac, la rayadura del limon, y se bate con la batidora hasta que quede todo unido.

Paso 2

Poner en un sarten a calentar el aceite con la corteza de limon.

Paso 3

Tomar una cucharada del aceite caliente y echarla en un sarten que no pege, y añadir un cucharón de la pasta que cubra la base de la sarten, cuando este dorado se le da la vuelta, cuando este se saca a un plato y se le espolvorea azucar por encima, así uno encima de otro.