

**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
  - $\frac{3}{4}$  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 cucharon 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.