

Creador: carmen luna **Recetizador:** Anuska Sánchez



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.