

Creador: carmen luna **Recetizador:** Cobra



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 frixuelos 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,asi uno encima de otro.