Orgasmos de zanahoria

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria R



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 400 g de harina de repostería
- 4 huevos L a temperatura ambiente
- 50 ml de zumo de naranja
- 750 g de zanahoria pelada
- 200 g de azúcar
- La piel de una naranja
- 1 cucharada de levadura en polvo
- Sal
- Aceite de girasol
- Para rebozar:
- 100 g de azúcar
- 10 g de canela en polvo

Preparación:

Paso 1

Cocemos las zanahorias en trozos con una pizca de sal y la cáscara de naranja hasta que estén tiernas. Retiramos la cáscara de naranja, escurrimos y trituramos. Dejamos enfriar y reservamos. Colocamos en un bol las yemas con el azúcar y el zumo de naranja. Batimos 5 minutos. Tamizamos la harina y la mezclamos con la levadura. En otro bol montamos las claras a punto de nieve. Incorporamos la harina a la crema de las yemas junto con el puré de zanahorias, mezclamos bien con unas varillas y poco a poco vamos incorporando las claras montadas. Con movimientos envolventes. Calentamos el aceite en una sartén. Cogemos una cucharada de masa y con la ayuda de otra cuchara la empujamos. Cuando suba a la superficie, le damos la vuelta. Freímos hasta que estén doradas. Una vez fritas colocamos sobre papel absorbente y dejamos escurrir. En un plato mezclamos la canela y el azúcar y rebozamos las bolitas.