

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

MI HERMANA PILAR DIRÍA QUE ÉSTA FOTO "ES MUUUYYYY SEXYYYY"

Ingredientes para 6 personas :

- 4 HUEVOS
- 150 GR. de HARINA
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- 1 CORTEZA DE LIMÓN
- 1 VASO de AGUA
- ACEITE PARA FREÍR
- 75 GR. de CHOCOLATE FUNDIDO
- 100 GR. de AZÚCAR GLASS
- 1 PIZCA de SAL

Preparación:

Paso 1

EN UN CAZO PONEMOS LA CORTEZA DE LIMÓN (SIN LA PARTE BLANCA), EL AGUA, LA SAL Y LA MANTEQUILLA Y LO PONEMOS A FUEGO HASTA QUE ROMPA A HERVIR. RETIRAMOS DEL FUEGO, QUITAMOS LA CORTEZA Y LE AÑADIMOS LA HARINA, MOVIENDO CON FUERZA PARA QUE NO SE FORMEN GRUMOS. UNA VEZ TENGAMOS UNA MASA FINA LA DEJAMOS REPOSAR Y LE AÑADIMOS LOS HUEVOS UNO A UNO, DE FORMA QUE NO SE AÑADA EL SIGUIENTE HASTA QUE EL ANTERIOR HAYA SIDO ABSORBIDO POR LA MASA PERFECTAMENTE. HACEMOS BOLITAS CON LA PASTA Y LAS FREÍMOS EN UNA SARTÉN CON ABUNDANTE ACEITE CALIENTE, CON CUIDADO PARA QUE NO SE PEGUEN UNAS A OTRAS. QUITAR DEL FUEGO, ESCURRIR CON PAPEL ABSORBENTE Y UNA VEZ FRÍAS LE ESPOLVOREAMOS EL AZÚCAR GLASS A UNAS Y EL CHOCOLATE A OTRAS.