

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Mari Caballero



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- - 1/2 l. de leche
- 100 grs. de azúcar
- - 2 huevos
- 20 grs. de levadura panadero
- Raspadura y chorrín de limón
- Una pizca de sal
- 2 ó 3 manzanas troceadas
- 500 grs. de harina (aprox.)

## Preparación:

### Paso 1

Mezclamos bien los huevos con la sal, la levadura, la leche y el azúcar. Añadimos la ralladura de limón y el chorrín de limón. Mezclamos junto con la harina hasta que veamos que nos queda como una crema espesa y añadimos las manzanas peladas y cortadas en trocitos pequeños. Dejamos reposar 1 hora aproximadamente y freímos en aceite caliente a temperatura media, depositando cucharadas de masa sobre el aceite. Sacamos cuando estén dorados sobre un papel absorbente para retirar el exceso de aceite y espolvoreamos con azúcar glas y canela.