FLORES DE CARNAVAL

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

Creador: Noelia Montoya



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

Descripción:

PODEMOS CUBRIRLAS CON AZÚCAR Y CANELA O CON MIEL, DEPENDE DEL GUSTO DE CADA CUAL.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 HUEVO
- 250 ML. de LECHE
- 200 GR. de HARINA
- ESENCIA DE LIMÓN
- 1 SOBRE de AZÚCAR AVAINILLADA
- ACEITE PARA FREÍR
- AZÚCAR Y CANELA PARA REBOZAR O MIEL

Preparación:

Paso 1

METEMOS TODOS LOS INGREDIENTES EN EL VASO DE LA BATIDORA Y MEZCLAMOS BIEN HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS. CALENTAMOS MUY BIEN EL ACEITE CON EL MOLDE DE NUESTRAS FLORES DENTRO, LO MOJAMOS EN LA MASA SIN LLEGAR AL BORDE SUPERIOR Y FREÍMOS, DANDO UNOS MOVIMIENTOS PARA QUE SE DESPRENDA DEL MOLDE. (PODEMOS AYUDARNOS CON UN TENEDOR) DORAMOS POR AMBOS LADOS, ESCURRIMOS EL ESCESO DE AZÚCAR Y PASAMOS POR AZÚCAR Y CANELA O POR MIEL.