

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** 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.