

Creador: Babanzo **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Yo los he hecho de surimi pero pueden hacerse de lo que se quiera.

Descripción:

Una receta que encontré y que te sacan de cualquier apuro. Lo único que no tiene express es el reposo en el frigorífico, pero mientras están reposando podemos aprovechar para hacer cualquier otra cosa. Están deliciosos y suaves.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 huevos
- 250 gr. de surimi
- 2 cucharadas grandes de maicena
- 1 cucharadita llena de levadura tipo Royal
- Sal
- Especias y/o hierbas

Preparación:

Paso 1

Picar el surimi en la batidora o en un robot.

Paso 2

Batir los huevos y echar el surimi, sal y las especias o hierbas elegidas. Entonces tamizar la maicena con la levadura.

Paso 3

Dejar en reposo en el frigorífico 1 hora.

Paso 4

Coger con una cucharilla una pequeña cantidad y freir en aceite caliente a fuego alto. Se hacen muy pronto, así que hay que tener cuidado de que no se quemen y darles la vuelta a tiempo.

Paso 5

Sacar a papel absorbente.