Sapillos o Repapalos Dulces

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

Creador: ÁlvaroRecetas

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ya que estamos en Cuaresma, os traigo un dulce típico de Extremadura. Que nuestras abuelas pasaban tantas horas entre fogones, y que mejor que ellas para está tradición de dulces de Semana Santa. Son muy fáciles de preparar, porque para la masa usaremos; huevos, miga de pan, ralladura de un limón, azúcar y canela. Luego es freírlos dándoles forma ovalada, y remojarlos en la leche aromatizada. A los fogones....A cocinar.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 limones de - 4 huevos 1 naranja
- 2 ramas de canela en rama de 200g de azúcar Canela en polvo
- 1 litro de leche de 1 vaso y medio de miga de pan, o pan rallado. 1 cucharada de levadura en polvo, Royal.
- Aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos en un bol, y agregamos 100g de azúcar. Mezclamos bien. Añadimos la ralladura de 1 limón, la cucharada de levadura, y la canela en polvo. Mezclaremos bien, para que se integren los ingredientes. Por último, añadimos el pan rallado, hasta que veamos que se forma una masa homogénea. Que se puede formar bolas. Dejamos reposar como 15 minutos.

Paso 2

En una cacerola, añadimos la leche, la piel de la naranja y la del limón. Incorporamos los 100g de azúcar que nos quedó, y la canela en rama. Ponemos a ebullición, removiendo con las varillas, para que se aromatice la leche. Y coja su aroma. Retiramos cuando eche a hervir y reservamos.

Paso 3

En una sartén agregamos el aceite de girasol, abundante. Cuando esté caliente, la masa que dejamos en reposo, con ayuda de una cuchara vamos formando los sapillos o Repapalos. No debe de estar demasiado caliente el aceite, si no se quemaran. Y se doraran demasiado. Según los vamos friendo, los vamos poniendo en un plato, con papel de celulosa. Para que absorba el aceite.

Paso 4

Teniendo todos fritos, la leche que hemos aromatizado, les quitamos las cáscaras de limón y naranja. Y las ramas de canela. E iremos introduciendo los sapillos o Repapalos, para que se remojen bien. Una vez fríos lo introducimos al frigorífico durante 6 horas. Y los sacamos para servir y degustar. A comer se ha dicho.