

Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel

MIEL SOBRE HOJUELAS

INGREDIENTES

- 6 huevos
- 100 gramos de aceite
- 25 gramos de orujo
- Harina: la que admita (aproximadamente 500-550 gramos)
- Aceite de girasol
- Miel

ELABORACION

Se baten los huevos, se mezclan con el aceite y el orujo. Se va añadiendo la harina hasta obtener una masa que se pueda trabajar. Se deja reposar la masa una hora. Se cogen trocitos de masa del tamaño de una nuez y se enharinan. Se extiende la masa a rodillo (en una superficie enharinada) hasta que quede muy fina. Se echa la masa cuando el aceite está bien rusiente y se fríen por ambos lados. Pueden hacerse normal o tostarse más, dependiendo de los gustos. Se les rocía miel por encima cuando ya están frías.



COMARCA
COMUNIDAD DE
TERUEL

área de cultura