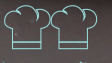




20 unid.



1 h



Intermedio

Gajorros

Ingrediente

1 vaso grande de azúcar

1 vaso grande de huevos batidos

1/2 vaso de aceite de oliva virgen extra

Canela

Raspadura de limón

Harina para hacer una masa (la que admita)

Preparación

Verter en un bol bien grande los huevos y batir con las varillas.

Cuando estén bien batidos, añadir el aceite y mezclar bien.

Seguidamente, echar el azúcar, la raspadura de limón y volver a mezclar.

A continuación, añadir la harina poco a poco a la mezcla con una espátula o cuchara de madera.

Cuando la masa esté más consistente, seguir amasando manualmente y añadir harina pausadamente si es necesario.

Pasar la masa a la encimera, previamente enharinada, y continuar amasando hasta que se desprege de las manos y esté lista.

Preparada la masa, utilizar pequeñas porciones y liarlas en cañas, con anterioridad mojadas en aceite.

Enrollar la masa a la caña y echarla en la sartén con aceite bien caliente. Apretar bien la caña para que no se separe la masa de ésta.

Freír y pasar a un plato con papel absorbente y listo para comer.

