



Flores

Ingrediente

3 huevos

Aceite de oliva virgen extra

Raspadura de limón

Canela (al gusto)

350 g de harina de repostería

2 cucharadas de azúcar

300 ml de leche

Preparación

Mezcla los huevos, la leche y una cucharada de aceite. Tamiza la harina con el azúcar y añádelos a la mezcla. Bate bien y deja reposar la masa tapada durante 30 minutos.

Calienta aceite de oliva en una sartén y coloca dentro el molde de flores para que tome temperatura. Mientras, prepara un plato con papel absorbente y, en otro, mezcla azúcar con canela para rebozar al final.

Cuando el molde esté bien caliente, sumérgelo en la masa sin cubrirlo por completo y pásalo enseguida al aceite. Si la masa no se suelta sola, ayúdate con un tenedor.

Fríe por ambos lados hasta que esté dorada. Escurre sobre el papel y, aún calientes, espolvorea con la mezcla de azúcar y canela.

