

BORRACHUELO

INGREDIENTES:

1 kilo de harina blanca,
1 kilo de miel,
1 vaso de vino dulce,
1 vaso de vino seco,
1/2 litro de aceite,
10 g de matalahúga,
10 g de ajonjolí,
150 g de azúcar glass,
zumo de 2 naranjas agrias,
1 cáscara de naranja y aceite.

PREPARACIÓN

Preparación: Se calienta el aceite y se le echa una cáscara de naranja. Una vez frito, se pone a enfriar y cuando esté templado, se echa la matalahúga y el ajonjolí, los dos vasos de vino y el zumo de las naranjas agrias. Cuando todo esté bien mezclado, se agrega poco a poco la harina y se mueve, sin dejar de espolvorear harina hasta conseguir una masa fina, pero no dura. Se coge un poco de masa, se extiende en pedazos de cinco centímetros de largo, dejándolos que se oreen. Se va calentando el aceite y cuando no esté muy caliente se echan los borrachuelos unidos por los extremos. Una vez dorados, se dejan enfriar durante 24 horas. Al día siguiente se calienta la miel, añadiendo medio litro de agua para aclararla. Al hervir, se mezclan los borrachuelos, luego se dejan escurrir y se pasa por el azúcar glasé y a comer.