

FRIXUELOS

INGREDIENTES

- 200 g de harina
- la piel de 1 limón
- 4 huevos
- 1/2 l. de leche
- 2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso la piel del limón y se pulveriza a velocidades 5 -7 -9
- Se añade la leche, la harina, el azúcar y los huevos y programar 15 segundos a velocidad 6.
- Para freír los frixuelos se prepara una sartén pequeña, se pone una cucharada de aceite fino y se extiende bien por toda la sartén para que ésta sólo quede untada, pues la pasta no ha de freírse.
- Cuando la sartén está caliente se pone una garcilladita de pasta. Se mueve la sartén para que se extienda rápidamente por todo el fondo.
- Cuando está cuajada se le da la vuelta, pasándole por debajo una espumadera para que se dore el otro lado.
- Una vez en su punto se van colocando sobre un plato espolvoreándolos de azúcar y uno sobre otro.

Nota.- Se pueden servir de este modo, calientes, bien enrollados o doblados en cuatro.