

AS ORELLAS



DE



CARNAVAL



As Orellas de carnaval

Ingredientes:

- 550 grs de harina.
- 100 grs de manteguilla derretida.
- 6 cucharadas de aceite de oliva suave.
- 1 vasito de leche.
- 1 limón, ralladura.
- 1 pizca de sal.
- 1 huevo.
- Azúcar o azúcar glas y canela.

Preparación paso a paso:

1^o paso: Mezclamos bien la leche, el huevo, el aceite, la ralladura y la manteguilla.

2^o paso: Poco a poco vamos incorporando la harina y trabajamos hasta obtener una masa elástica que pasaremos a una mesa enharinada y seguimos trabajando un poco más.

3^o paso: Dejamos un ratito y volvemos a amasar.

1º paso: Cuando esta masa no se pegue, la estiraremos bien fina con un rodillo y cortamos tiras largas que vamos enrollando en forma de oreja.

5º paso: Freímos en aceite bien caliente y las ponemos sobre un papel absorbente.

Ultimo paso: Cuando estén frías, se espolvorean con azúcar y canela o con azúcar glas.