

RECETA DE OREJUELAS

Las **orejuelas** son una receta típicamente de carnaval. Aunque hay lugares que las venden durante todo el año. Son bastante caras en las tiendas. No son demasiado difíciles de hacer. Las orejuelas, consisten en una masa de harina y huevo aderezada con algún licor, como el anís o el orujo. El truco consiste en hacerlas muy finas. A pesar de tener algún licor, es perfectamente apta para niños ya que, el alcohol se evapora en la fritura.

INGREDIENTES PARA UNAS 30 OREJUELAS DE CARNAVAL:

- Unos 350g de harina de trigo normal, (para celíacos, sin gluten)
- 2 huevos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de azúcar
- 100ml de anís

PREPARACIÓN DE LAS OREJUELAS DE CARNAVAL:

1.- Preparamos la masa. Primero ponemos en un bol todos los ingredientes, salvo la harina. Después la vamos añadiendo poco a poco. Añadimos primero 250g y mezclamos. La idea de echarla poco a poco es que, nos debe quedar una masa que se pegue un poquito a las manos, pero, no demasiado. Y no todas las harinas absorben exactamente la misma cantidad de líquido. Así que echamos la harina poco a poco hasta conseguir dicha textura y no pasarnos (que no quede demasiado seca)

2.- Mezclamos los ingredientes y sacamos la masa del bol. Amasamos durante unos 5 o 10 minutos. Después volvemos a meter la masa al bol y la dejamos reposar tapada un mínimo de 30 minutos

3.- Cogemos una porción de la masa y echamos un pequeño puñado de harina sobre la encimera. Colocamos encima la masa y con la ayuda de un rodillo, o de una botella de cristal si no tienes rodillo, estiramos la masa. Debe quedar lo más fina posible. de un par de milímetros de grosor. Después cortamos en forma de cuadrados.

4.- Freímos en pequeñas tandas en abundante aceite a fuego fuerte. Se hacen muy rápidamente así que en un minuto estarán fritas. Colocamos sobre papel absorbente y seguimos haciendo y friendo hasta terminar con toda la masa

5.- Finalmente colocamos un puñado de azúcar sobre una bandeja. Encima colocamos las orejuelas y encima colocamos más azúcar. ¡Que se impregnen bien de él!