

REPOSTERÍA

ALMOJÁBANAS

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de harina
- 1/2 litro de aceite
- 1'5 litros de agua
- Miel
- Azúcar
- 24 Huevos

En una sartén de bordes altos, se pone el agua y el aceite, cuando comience a hervir se le agrega la harina, se remueve sin parar hasta conseguir que se haga una masa (como la gachamiga).

Se deja enfriar y se le agregan los huevos amasando muy bien hasta conseguir una pasta homogénea.

Haremos montoncitos que iremos colocando en la llanda de horno y mojándonos los dedos con agua para evitar que se nos pegue la masa, le haremos un círculo en el centro.

Una vez cocidas en el horno las dejaremos enfriar, para bañarlas con miel y espolvorear con azúcar.



Receta de:
Carmen Estañ Samper