



MasterChef JUNIOR

EDICIÓN
POSTRES DE ENTROIDO
NO
CEIP PORTO CABEIRO



ORELLAS DE ENTROIDO
LARA COSTAS

INGREDIENTES:

2 ovos pequenos.

50 ml de anís ou augardiente de cana.

500 g de fariña

Una pizca de sal (5 g).

100 g de manteiga ou manteca de porco.

120 g de azucre glass.

A raiadura dun limón, una naranxa ou 2 mandariñas.

200 ml de auga templada.

Azucre glass para espolvorear.

Aceite de oliva virxen (para fritir)

PREPARACIÓN DA MASA:

1 Lavamos a froita que haxamos elixido para darlles sabor as nosas orellas. Lavamos a froita e reservamos.

2 Nun bol grande botamos a auga morna, un pellizco de sal, a manteiga previamente derretida, a rapadura da froita, o azucre, o anís e os ovos. Batemos ata que nos quede unha crema sen grumos. A continuación vamos engadindo a fariña pouco a pouco mesturando primeiro con variñas e logo coa man.

3 Amasamos ata que nos quede unha masa graxa e manexable, e moi suave de traballar e con un aspecto húmido parecido a masa dos pestiños. Neste caso o secreto da masa, e o repouso. Con deixalo repousar unha hora é suficiente, pero se é na neveira que sexan dous ou tres horas. (Se os sobra podedes conxelala).

4 O seguinte paso e o estirado da masa, collemos porcións de dous centímetros, do tamaño dunha noz. Aplastamos un pouco e estiramos na encimera da cociña con axuda dun rolo ou dunha botella. Un pequeno truco é untar con aceite de oliva o rolo para que sexa mais fácil o estirado pero non debemos emplear fariña aínda que se pegue, se nos pasase podemos untar a zona de traballo con un pouco de aceite de oliva.

5 Os pañuelos da orella deben de quedar superfinos, como o papel, o máis posible. Este paso é moi importante porque unhas orellas grosas non van a gustar, o que vamos a conseguir é comer tostas fritas recordade: moi finas. Con estas medidas dan para uns 20 pañuelos de 18 cm por 20 cm mais ou menos.

6 Agora e o momento de darlle a forma se queremos, cos dedos un pliegue nun lateral dándolle a forma desexada, neste caso de orellas, pañuelo, láminas... aquí ao gusto do cociñeiro/a.