



**MasterChef**  
**JUNIOR**

EDICIÓN  
POSTRES DE ENTROIDO  
NO  
CEIP PORTO CABEIRO

**ORELLAS**  
**CLAUDIA**



## INGREDIENTES:

- Fariña 400gr.
- Manteiga fundida 50gr.
- Ovos 1.
- Auga 1dl.
- Sal.
- Fermento en po.
- Anís.
- Azucre para espolvorear.
- Aceite, raspadura de laranxa e de limón.
- Aceite de xirasol.



## PREPARACIÓN:

Fundimos a manteiga.

Nunha mesa poñemos a fariña, facemos un volcán e no medio, poñemos a manteiga, os ovos, a auga, o sal, o anís, o fermento en po e imos mesturado cos dedos de dentro para fora para que a masa vaia mollendo.

Cando absorba toda a fariña, facemos unha bóla envolvendoa en film e deixámola repousar.

Estiramos a masa nunha mesa untada de aceite, cortamos en redondéis ou triángulos, estiramos un pouco máis para que queden máis finas e fritímolos en aceite no cal temos posto a quentar, con raspadura de laranxa e de limón.

Para fritilas, axudámonos cun garfo para darlle a forma de orella, afogando os extremos e suxeitando para que quede con forma. Retirámolas para un recipiente ou nun papel.

**E XA ESTÁN FEITAS!!**

