



**MasterChef
JUNIOR**

EDICIÓN
POSTRES DE ENTROIDO
NO
CEIP PORTO CABEIRO

**ÓSOS DE SAN ESPÉDITO
LUCÍA FERREIRA**



INGREDIENTES:

- 225 gramos de fariña
- 250 mililitros de aceite
- 2ovos
- 50 gramos de azucre
- 1 capa de augardente (ou anís)
- 1 cucharadiña de levadura en polvo
- raiadura de limón.



PREPARACIÓN:

Mesturar a fariña coa levadura e facer un círculo na mesa...

Poñer no centro os ovos batidos, co azucre e a raiadura de limón.

Empastar e formar unha bola e deixase repousar media hora.

Untar as mans co aceite e formar uns bastóns de oito centímetros de lonxitude.

Facer un corte en toda a súa lonxitude e fritir en aceite non moi quente.

PRESENTACIÓN:

Sobre unha servilleta espolvoreados con azucre glace.

