



MasterChef
JUNIOR

EDICIÓN
POSTRES DE ENTROIDO
NO
CEIP PORTO CABEIRO

ORELLAS DE ENTRODO
PAULA



INGREDIENTES

- 1\2 kg de fariña
- 1\4 de azucre
- 3 ovos
- 200 g de manteiga
- esencia de anís
- leite
- levadura

PREPARACIÓN:

1. Para facer a masa primeiro vótase a fariña e comeza a amasar. Despois votáselle os 3 ovos, o azucre e a levadura e amásase de novo.
2. Estírase a masa co rodillo.
3. Cando este a masa ben fina cortase e votase a tixola.

E as orellas de carnaval xa están feitas