



# MasterChef JUNIOR

EDICIÓN  
POSTRES DE ENTROIDO  
NO  
CEIP PORTO CABEIRO



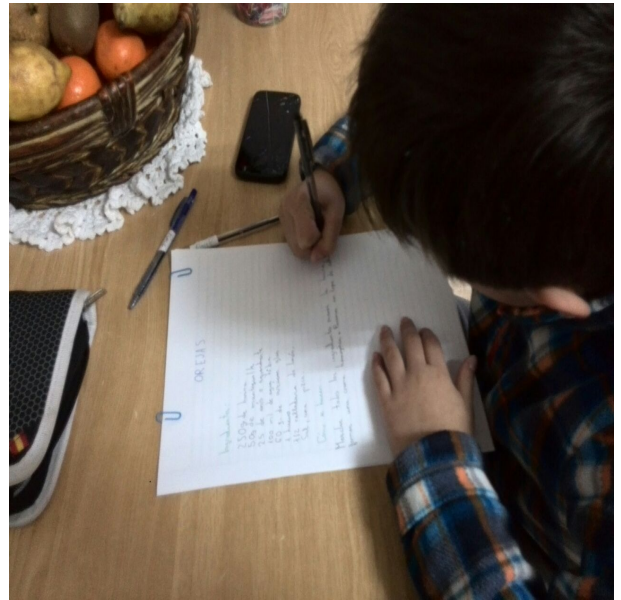
## ORELLAS

## RAÚL



## Ingredientes:

- 250 g de fariña
- 50 g de manteiga
- 25 de anís ou coñac
- 100 ml de auga morna
- 60 g de azucre de confeteiro
- 1 ovo
- 1/2 raspadura de limón
- sal



## Como se fai

Mesturamos todos os ingredientes excepto a fariña, para formar unha crema homoxénea. Poñemos un toque de raspadura de limón.

Incorporar a fariña ata obter unha masa leve, deixar repousar unha hora.

Estirar a masa en forma de orella, o que importa e deixala o máis fino posible. Vamos fritíndoas en aceite fervendo. Espolvoreamos un pouco de azucre confeteiro.

