

# FLORES DE CARNAVAL

RECETA TÍPICA DE LA COLONIA DE FUENTE PALMERA.

## INGREDIENTES



- 400 gramos de harina de trigo.
- 400 mililitros de leche entera.
- 3 huevos.
- Una pizca de sal.
- La ralladura de un limón.
- Una copita de anís (75 ml).
- 2 litros de aceite de girasol (para freír).
- Una cucharada de azúcar.
- Azúcar para espolvorear y decorar.
- Un molde hierro con forma de flor.

## PREPARACIÓN DE LA MASA



- 1.- Lavamos los limones que vayamos a elegir para darle sabor a nuestras flores. Rallamos sin coger la parte blanca para que no amargue y reservamos.
- 2.- Batimos en un bol los huevos con el azúcar hasta que blanquee.
- 3.- Añadimos al bol con los huevos: la leche, un pellizco de sal y la harina.
- 4.- Dejamos reposar 30 minutos.
- 5.- Se calienta el aceite y con la ayuda del molde se van haciendo las flores.
- 6.- Antes de que se enfríen se espolvorean con azúcar y canela.



### REFERENCIAS WEBS

- [www.cook\\_pad.com](http://www.cook_pad.com)
- [www.fuentepalmera.es](http://www.fuentepalmera.es)
- [www.fuentepalmerainformacion.es](http://www.fuentepalmerainformacion.es)
- [www.recetasderechupete.com](http://www.recetasderechupete.com)

Mari Trini López Vidal  
Manuel Crespo Reyes  
AULA ESPECÍFICA



1767-2017

Nacimos con el Fuero para la Concordia de los Pueblos

