

HOJUELAS



Ingredientes:

- 1 huevo
- 250 gr. Harina (aproximadamente)
- Miel
- 1/2 Taza pequeña de aguardiente
- 1 Taza pequeña de aceite de girasol
- Una pizca de sal

Elaboración:

1. En un bol grande echamos el huevo y lo batimos con las medidas del aguardiente y el aceite.
2. Echamos la pizca de sal, removemos y a continuación echamos tanta harina como nos haga falta para que no se nos pegue en las manos.
3. Amasamos bien hasta que la masa adquiera un brillo "especial" y la dejamos reposar.
4. Sobre la mesa espolvoreamos harina, se coge una cantidad de masa similar a una albóndiga, le echamos unas gotas de aceite crudo y procedemos a estirla con una caña hasta obtener una lámina lo más fina posible.
5. Echamos la lámina de masa a una sartén grande con aceite caliente, ayudados de una caña y de una rasera la giramos hasta obtener una especie de flor (colocaremos la caña en el centro de la masa para girarla).
6. Cuando estén doradas las sacamos, escurrimos y las bañamos con miel.