

rosetas



- Vaso pequeño de leche
- 9 cucharadas de harina
- 2 huevos
- 3 cucharas de aceite
- Un poco de sal
- Abundante aceite para freírlas
- Azúcar con o sin canela molida, o miel (opcional)
- Molde para hacer las flores

1. En un bol donde quepa el molde, mezcla los huevos, la harina, el vaso de leche, el aceite y la sal. La crema tiene que quedar ligera y sin grumos.
2. Deja reposar la crema unos minutos.
3. Calienta el aceite en un cazo o perola con profundidad.
4. Sumerge el molde en el aceite según se va calentando, de esta manera evitarás que la crema se le quede pegada. Conviene que esté siempre dentro del aceite caliente según se van friendo las floretas.
5. Moja el molde con la crema sin llegar al borde superior.
6. Mete el molde en el aceite, eso provocará que la flor se desprenda (si no es así ayúdate de un cuchillo) retíralo con cuidado y fríe por ambos lados. Como la masa es muy fina, conseguirás que queden doradas en escasos segundos.
7. Deja enfriar sobre papel de cocina o recipiente adecuado que permita escurrir el aceite.
8. Una vez frías, añade la miel bien líquida (puedes

calentarla al fuego para ello) o rebózalas en azúcar, solo o mezclado con canela, según el gusto de cada uno.