

OREJAS DE HABAS

Ingredientes:

- ¼ de aceite frito con cáscara de limón
- 6 huevos
- ½ Kg. de azúcar
- 1 o 2 limones rallados
- 1 o 2 cucharaditas (de café) de canela molida
- 2 cáscaras de huevos de vinagre
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 copita de aguardiente
- Harina de media fuerza: la que admita

Elaboración

En un cuenco se baten las claras a punto de nieve, después se le agrega las yemas, el aceite frito ya frío. Seguidamente se le añade el limón rayado, la canela, el bicarbonato, el azúcar, se deja batir y seguidamente se le añaden los ingredientes.

Cuando la masa esta hecha se estira se corta en tiras y se hacen las tiras trenzas y se fríe.

