

PAPICHULOS DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

- Medio kilo de harina
 - 4 ó 5 Huevos enteros
 - 1 Kilo de magdalenas (asentadas)
 - 200 g de azúcar
 - 4 Cucharadas de miel
 - 250 cl de leche
 - Una cucharadita de canela
 - Un chorrito de aguardiente
-
- Para la decoración un espolvoreado de azúcar glass

ELABORACION:

Batir los huevos junto con la azúcar y la leche. Añadir la miel previamente calentada, espolvoreamos la harina previamente mezclada con la canela y con un movimiento envolvente, mezclaremos también las magdalenas previamente trituradas junto con el chorrito de aguardiente. Una vez obtenida esta masa utilizaremos un sacabolas de helado e iremos haciendo bolas con esta masa y friéndolas en una sartén, cuando estén bien doraditas retirar y espolvorear con el azúcar glass.

