

Rosas Santaneras

• Ingredientes:

- 12 huevos
- 90ml de aceite
- 200g de harina
- Un pellizco de sal
- 70ml de aguardiente
- Aceite de oliva para freír
- Miel.

• Elaboración:

Se baten los huevos, la miel, el aceite, el aguardiente y por último la sal y la harina. Batir con la turmix.

Se calienta el aceite para freír las rosas, se aparta un poco de masa en un cazo, y el molde lo tendremos en el aceite metido para que se caliente.

Se sacará el molde del aceite y se apoyará sobre un paño seco dándole dos golpes, y se meterá en el cazó con la masa, y se pondrá a freír.

En un lebrillo pondremos las rosas boca abajo para escurrir el aceite, calentamos la miel con un poco de agua y en el momento de freír apagar el fuego.

Las bañamos en la miel y las ponemos boca arriba.

