

Ourellas de Carnaval

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 500 gr. de Harina.
- 75 gr. de Manteca de Vaca.
- 50 gr. Mantequilla o Margarina.
- 75 ml. de Agua.
- 75 ml. de Anís.
- 1 Pizca de Sal.
- 150 gr. de Azúcar.
- Aceite para freír.

Paso 1

Primero calentamos el Agua y deshacemos en ella la Manteca y la Mantequilla o Margarina. Dejamos que enfríe un poco. Cuando este templado añadimos el Anís y los Huevo batiendo bien todo. Incorporar poco a poco la Harina tamizada junto con la pizca de Sal. Mezclar bien hasta obtener una masa que colocaremos sobre el mármol enharinado, amasaremos ligeramente hasta formar una bola. Dejamos reposar en un bol 1/2 h.

Paso 2

Pasado el tiempo hacemos porciones pequeñas de 25 o 30 gr. Untamos de Aceite el mármol y el rodillo. Estiramos las porciones hasta dejar una masa finita.

Paso 3

Colocamos una sartén con Aceite al fuego y una vez caliente agregamos la masa bien estirada. Dorándolas por un lado y dándoles la vuelta con ayuda de dos palillos.

Paso 4

Una vez doradas colocar sobre papel absorbente para que no queden grasas. Servir en una bandeja espolvoreadas de Azúcar a vuestro Gusto. Más que Buenas. Fáciles y Ricas. En Carnaval no pueden faltar en Galicia y en Nuestra casa. Esperamos que os Gusten.

