

Paparajotes



INGREDIENTES:

- Hojas de limonero
- 140g de leche
- Piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
- 1 ramita de canela
- 1 huevo
- 150g de harina
- 1 sobre de levadura royal

PREPARACIÓN:

1°. Vierta la leche en el vaso, la piel del limón, la canela en rama. Programe 10 minutos 90° vel.1.

2°. Deje reposar todo en el vaso y cuando se enfríe, retire la piel de limón y la canela. Añada el huevo, la harina, la levadura, y bata 10 segundos a velocidad 6.

3°. A continuación, caliente abundante aceite en 1 sartén, reboce las hojas de limonero, 1 a 1 en la mezcla preparada y vaya friéndolas en el aceite caliente. Déjelas escurrir sobre servilletas de papel, empolvoréelas con azúcar mezclada con canela en polvo y sírvalas.