



INGREDIENTES:

- 2 huevos pequeños
- 50 ml. de aguardiente de orujo
- 500 gramos de harina de trigo
- una pizca de sal light
- 100 gramos de manteca de cerdo
- 120 gramos de azúcar

OREJAS DE CARNAVAL (Tradicional)

- la ralladura de 2 mandarinas (se puede cambiar por 1 naranja ó 1 limón)
- 200 ml. de agua templada
- aceite de girasol
- azúcar para espolvorear



ELABORACION:

1. En primer lugar lavamos bien la fruta que vayamos a utilizar, la rallamos y la reservamos.
2. En un bol ponemos los siguientes ingredientes: el agua templada, la manteca de cerdo derretida, el orujo, el azúcar, la pizca de sal, los huevos y las ralladuras de las mandarinas. Con las varillas mezclamos bien, hasta conseguir una mezcla sin grumos.

3. Vamos añadiendo la harina poco a poco, primero trabajaremos con las varillas y a continuación con las manos hasta que quede una masa homogénea. Será un poco pegajosa y la dejaremos reposar durante una hora. Si la vamos a dejar más tarde podemos dejarla en la nevera durante unas 2 ó 3 horas.

4. Después de transcurrido este tiempo, la masa ya no se nos pegará tanto a las manos.

5. Vamos cogiendo porciones del tamaño de una nuez , pintamos la mesa de trabajo y el rodillo con aceite, para que no se nos pegue, y con el rodillo lo aplanamos hasta dejarlas tan finas como un papel.

6. Damos forma, algo parecido a unas orejas. Ponemos abundante aceite a calentar en una sartén a temperatura media – baja y cuando esté muy caliente vamos echando las orejas y las freímos por ambas caras.

7. Las retiramos de la sartén cuando estén doradas y las colocamos en una fuente con papel absorbente, para retirar el exceso de grasa.

8. A continuación espolvoreamos con azúcar y **LISTAS PARA DEGUSTAR.**

