NUESTRAS RECETAS

FLORES DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 300 grs. harina
- 250 grs. de leche
- 2 cucharadas de azúcar y una pizca de sal
- 2 huevos
- Medio vaso de Crema de Orujo Panizo. Podemos utilizar también Crema de Arroz Panizo.
- Azúcar glass

PREPARACIÓN:

Vertemos en un bol la harina, los huevos, la sal, la leche, el azúcar y la crema de Orujo Panizo. Batimos hasta obtener una crema homogénea y dejamos reposar la mezcla unos 20 minutos.

Posteriormente, en una sartén o cazuela profunda ponemos aceite a calentar y un molde en forma de flores que se calentará con el aceite.

Introducimos el molde en la masa sin que se cubra del todo, escurrimos la mezcla sobrante e introducimos en el aceite. Una vez frita, la masa se desprenderá sola del molde. La sacamos y la dejamos en una fuente con papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

Repetimos el proceso hasta terminar la masa, y una vez hechas las flores, espolvoreamos con azúcar glass por encima.