

Roscón de fideos

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
4	Huevos
1 cucharada/s	Vinagre vino tinto
	Harina repostería — la necesaria para hacer la masa
500 ml	Miel
7 cucharada/s	Aceite oliva — frito

ELABORACIÓN

Batir los huevos. Añadir el aceite, el vinagre y la harina. Mezclar hasta obtener una masa. Hacer, de la masa, tiras como espaguetis e irlos friendo. Luego, cortarlos en trocitos de 2 cms de largo. Poner la miel a hervir hasta que reduzca un poco, vertiéndose a continuación los fideos en la sartén, dándole vueltas hasta que se consuma la miel. Ponerlos en bandeja y darle forma de roscón, mientras esté caliente. Se adorna poniendo anises por encima. Pueden ponerse sorpresas en el interior.