

Frixuelos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Anís - (opcional)

1 cucharada/s Azúcar

150 gr Harina repostería

3 Huevos

3 litro/s Leche

1 cucharadita/s Levadura

4 cucharada/s Mantequilla - derretida

Sal

ELABORACIÓN

Se mezclan bien todos los ingredientes y se dejan reposar un poquillo. (En la th.: Echar todos los ingredientes en el Vaso, programar 3 min. en vel. 2 y 1/2).

Engrasar una sartén y cuando esté caliente echar una cucharada de la crema, que cubra pero muy finamente la base de la sartén. Dejar que cuaje y darle la vuelta.

Espolvorear con azúcar y esperar a que se haga la otra cara

Sacar y espolvorear de azúcar nuevamente.

Se toman enrolladas, o en forma de pañuelo.