

Galletas fritas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

1 paquete/s Galletas marías

1 bote/s Cabello de Ángel - para freír

Azúcar glass

Canela molida

Huevos - batido

ELABORACIÓN

Colocar unas pocas de galletas sobre superficie plana y poner sobre el centro con ayuda de una cuchara un montoncito de cidra o cabello de ángel.

Poner otra galleta en lo alto y presionar hasta que queden unidas.

Repasar por los lados con idea de que la cidra no sobresalga de las galletas.

Poner aceite a calentar en sartén y mojar las galletas rellenas de cidra en huevo batido y seguidamente pasar al aceite caliente.

Dejar dorar sacar del aceite y dejar sobre papel absorbente para que suelte el exceso de aceite.

Aún calientes rebosamos sobre el azúcar ligado con canela

y si quieres cambiar el tema haces un poco de flan espera que este templado y rellena con el las galletas y sigue el mismo procedimiento.