

"FRIXUELOS"

Cocinera: Mónica Panizo, un postre asturiano por excelencia

Ingredientes:

- 200 gr. harina
 - 4 huevos
 - 500 ml. leche entera
 - Ralladura 1 limón
 - 2 cda. Azúcar
-
- Azúcar para espolvorear
 - Aceite de oliva virgen extra suave

Se mezclan en un cuenco todos, los ingredientes, excepto el aceite de oliva y el azúcar para espolvorear, se bate bien todo con la batidora manual o a mano.

1-Se pone un poquito de aceite de oliva en una sartén que no se pegue, hay que asegurarse que el fondo de la sartén está todo aceitado,

2-Se añade la mezcla en cantidad suficiente para que cubra el fondo de la sartén, y que queden finitas,

3-Se cocinan un par de minutos y cuando tienen consistencia se les da la vuelta, se sacan de la sartén y se ponen en un plato.

4- Después se espolvorea con azúcar glase, y se van apilando una encima de otras para que se conserven calentitas.

5- Se comen tal cual o se les puede añadir, nocilla, miel, manzanas, mermeladas etc..

Buen provecho!!
