



Orejas de Carnaval

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 100 ml de *Aceite de oliva virgen extra, producción ecológica*
- 200 g de *Azúcar*
- 3 Ud. de *Huevo*
- 500 g de *Harina*
- 250 ltrs de *Leche entera sin lactosa*

Preparación

Paso 1 - Preparación de la masa

En un bol grande, mezcla los **huevos**, la **leche entera** y 100 gramos de **azúcar**. Bate bien hasta obtener una mezcla homogénea. Añade poco a poco la **harina**, amasando hasta obtener una masa suave y elástica. Deja reposar la masa cubierta con un paño durante 30 minutos.

Paso 2 - Extender y cortar la masa

Después del reposo, divide la masa en porciones pequeñas. Con la ayuda de un rodillo, estira cada porción hasta que quede muy fina. Corta la masa en rectángulos de aproximadamente 10x15 cm. Realiza un pequeño corte en el centro de cada rectángulo.

Paso 3 - Freír las orejas

Calienta el **aceite de oliva virgen extra** en una sartén profunda. Cuando el aceite esté bien caliente, fríe las orejas de una en una, dándoles la vuelta para que se doren por ambos lados. Colócalas en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Paso 4 - Espolvorear azúcar

Una vez fritas y todavía calientes, espolvorea las orejas con el **azúcar** restante. Asegúrate de que queden bien cubiertas para que estén dulces y crujientes.

Paso 5 - Servir y disfrutar

Deja enfriar las orejas de Carnaval antes de servir. Puedes acompañarlas con una taza de **chocolate caliente** o un buen café. ¡Disfruta de este delicioso y tradicional postre!