

Hojuelas en flor

**Nombre de la receta**

Hojuelas en flor

Tiempo

3 Horas

Dificultad

Media

Personas

20

Alérgenos

Gluten Huevo

Descripción

Dulce tradicional de sartén con miel.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches, El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 12 huevos
- 250 mililitro de agua
- 0.25 Kilos de harina

- 1/2 Kilos de miel
- 2 litros de aceite de oliva suave o girasol

Pasos

1 Este dulce de sartén lleva unos ingredientes sencillísimos. La dificultad está en el tiempo necesario para hacerlas y que el aceite esté en su punto para que no se quemen. Para hacerlas necesitamos un molde con forma de flor.

2 En primer lugar ponemos los huevos en un bol grande, los mezclamos pero sin batirlos tanto como para cuando hacemos una tortilla. Los removemos pues y a continuación añadimos el agua. Mezclamos bien y por último añadimos la harina. Queda una masa muy clarita.



3 A continuación prepararemos una sartén o perol hondos y pondremos el aceite a calentar. El molde con el que vamos a hacer las flores lo introducimos en el aceite pues tiene que estar muy caliente cuando lo introduzcamos en la masa de hojuelas.



4 Una vez el aceite esté apunto y el molde caliente introducimos en la masa de hojuelas este dejando un dedo antes de llegar al borde pues sino no se desprendería la flor. Lo llevamos directamente a la sartén.



5 Sacudimos un poquito con el mango para que se suelten las flores y esperamos a que se doren por ambas caras.



6 En cuanto están las pinchamos con una aguja fina de hacer punto para que queden lo más escurridas posibles del aceite.



7 Las vamos colocando en recipientes y cuando se enfrían las mojamos un poco en miel templada y las vamos colocando bocarriba para que la miel vaya escurriendo por la hojuela.



Observaciones o consejos

El número de comensales es totalmente orientativo. Este dulce es muy típico de las fiestas de verano. También se preparaba antiguamente en bodas, bautizos, etc... De todas formas debe hacer calor pues en invierno se humedecen muy rápido. Si se es intolerante a la miel se pueden emborrar un poco en azúcar con canela.

Autor

Matilde Linares