

Hojuelas lisas



**Nombre de la receta**

Hojuelas lisas

**Tiempo**

1.5 Horas

**Dificultad**

Difícil

**Personas**

10

**Alérgenos**

Gluten  Huevo

**Descripción**

Dulce de sartén con miel

**Lugar originario de la receta**

El Viso (Córdoba)

**Ingredientes**

- 6 huevos
- 600 gramos de harina
- 125 mililitro de aceite de oliva

- 1.5 litros de aceite de girasol para freír
- 750 gramos de miel
- 1 pizca de sal

## Pasos

**1** En primer lugar en un bol batimos los 6 huevos pero si darles mucho aire.



**2** A continuación añadimos el aceite y mezclamos bien. Añadimos igualmente una pizca de sal.



**3** Después vamos echando la harina poco a poco en el bol y removiendo con el batidor. Cuando tiene una consistencia apropiada, amasamos con la mano. Y en cuanto podemos sacamos la masa al mármol. Espolvoreamos un poco de harina y amasamos bien.



**4** Ahora untamos con aceite de oliva para que quede una masa extensible.



**5** Mientras hemos estado haciendo la masa, hemos puesto el aceite a calentar. Echamos un pellizco de la masa para ver cuando está en su punto, ni flojo ni tan caliente que queme el dulce.

**6** Con un rodillo de madera vamos extendiendo trozos de masa y hacemos una masa tan fina que se transparente.



**7** Se cortan rectángulos con un cuchillo, se cogen de dos picos como se ve en la foto.



**8** Las echamos al aceite que debe estar en su punto y las freímos dándoles la vuelta. Debemos hacerlo muy cuidadosamente porque se frien muy rápido para que no se quemen.



**9** En cuanto están las vamos sacando a una fuente.



**10** Cuando están todas fritas, preparamos la miel. Para ello utilizamos una sartén honda y ponemos la miel a cocer hasta que quede doradita y en su punto para verterla sobre las hojuelas.



**11** En una bandeja vamos colocando lechos de hojuelas con la cara que tiene pompas para arriba y rociamos un poco de miel sobre ellas con una cuchara. Debemos tener cuidado de no quemarnos con la miel.



**12** Seguimos poniendo lechos de hojuelas y echándole miel hasta que estén todas. Se deben conservar en lugares donde haga calor.



**Observaciones o consejos**

Junto con las hojuelas en flor, dulce indispensable de nuestras fiestas de Santa Ana. ¡Gracias tita Carmen!

**Autor**

Matilde Linares