

Ojuelas

Ingredientes:

- 1 docena huevos
- ½ litro leche
- Harina (como 1 kilo)
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Canela
- Raspadura de limón

Elaboración

1. Se baten los huevos.
2. Se incorpora la leche poco a poco con los huevos.
3. Después la harina poco a poco también.
4. Mientras tanto se pone el aceite a freír con el molde de la ojuela dentro del aceite.
5. Cuando esté caliente se mete dentro de la masa y se fríen, y así sucesivamente hasta terminar la masa.
6. Se mezcla la raspadura, la canela, el azúcar.
7. Con la mezcla anterior se espolvorea por encima.