

## BORRAJA FRITA



Postre típico de Viernes Santo para 4 personas.

### Ingredientes:

- 12 Hojas de borraja medianas
- Harina de trigo.
- Dos huevos.
- 150 ml de leche.
- Pizca de levadura royal.
- 1 litro de aceite para freír.
- Azúcar



### Elaboración:

Lavar las hojas de borraja y dejarlas en remojo con agua unos 15 minutos.

En un cuenco bates los huevos, añades la leche, la pizca de levadura y harina hasta que se quede una masa líquida, pero consistente para que la hoja se unte.



Calientas el aceite en una sartén honda a fuego medio.

Rebozas la hoja con la masa que hemos hecho y se fríe hasta que estén doradas

Se sacan de la sartén y se ponen a escurrir en un papel absorbente y seguidamente se pasan por azúcar y ya están listas para servir, se comen recién hechas.