



CANUTILLOS

Ingredientes

para los canutillos

Harina fina candeal
1 vaso de vino blanco
1 vaso y medio de aceite
1 pizca de sal

para el relleno

Raspadura de limón (2)
Harina (dos
cucharadas colmadas)
1/4 Kg. de azúcar
1/2 L. de leche

Elaboración *Soledad Martínez Rodríguez*

Primero se hace la masa que no esté muy dura; se parte en trozos estirando la masa, se lían en una caña, y se fríen.

Cuando ya están fritos los canutillos se rellenan con la crema de limón, que se hace poniendo todos los ingredientes de la crema juntos hasta que se cuecen.

Una vez rellenos todos los canutillos los pasamos por azúcar.