

VI DÍA DE LA NARANJA DOMINGO 11 DE FEBRERO

GÁDOR

PAPAVIEJOS DE NARANJA RECETA TRADICIONAL

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 1 vaso y medio de zumo de naranja
- 500g de harina bizcochona
- 2 sobres de gaseosa El Tigre
- Raspadura de cáscara de limón y naranja
- Azúcar y canela



MODO DE ELABORACIÓN:

1. Se baten los huevos y la raspadura del limón y naranja.
2. A continuación, se le añade el zumo de naranja, los sobres de gaseosa, la harina y todo se envuelve.
3. Se fríe una cáscara de limón y se retira de la sartén. A continuación, de la masa obtenida, se vierte con una cuchara lentamente en porciones y se fríen.
4. Se fríen en abundante aceite de girasol. Cuando se inflen y se doren, se retiran y se escurren.
5. Después de estar frita la masa, se rebozan con azúcar y canela, y listo para comer.

