

Receta de Paparajotes Murcianos

08 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una rica receta de esta bella región que es Murcia, es un postre muy fácil de preparar, solo necesitamos unos ingredientes muy comunes y unas **hojas de limonero** para preparar este rico postre que se llama **Paparajote**, espero que os guste.

Ingredientes

- Leche entera (250grs)
- Harina (200grs)
- Huevos (uno)
- Levadura (medio sobre)
- Sal (una pizca)
- Hojas de limonero (20/25)
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Canela

Modo de Preparación

1. Batir el huevo en un recipiente hondo.
2. Añadir la leche y seguir batiendo.
3. Echar la pizca de sal y seguir batiendo.
4. Añadir la harina y la levadura, seguir batiendo, procurando que no nos queden grumos.
5. Tapar la mezcla y meterla en el frigorífico una media hora.
6. Limpiar bien las hojas de limonero y secarlas
7. Una vez pasada la media hora, poner una sartén con bastante aceite de oliva, para freír los paparajotes.
8. Sumergir las hojas en la masa empapándolas bien, las escurrimos un poco para que no lleven demasiada masa y las echamos a la sartén para que se frían.
9. Dejarlas que se doren por un lado y darlas la vuelta para que se terminen de hacer por el otro y las vamos sacando, dejarlas escurrir el aceite en una fuente con papel de cocina.
10. Una vez fritas, las vamos pasando una a una por azúcar y canela, que tendremos preparado en un plato y las iremos untando bien
11. Colocar en una fuente y....buen provecho!!!

Paparajotes Murcianos

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
