

Receta de Besos De Novia Murcianos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un rico postre típico de la gastronomía murciana, espero que os guste porque estos besos resultan tan deliciosos como los besos de una novia.

Ingredientes

- Zanahorias (500grs)
- Harina (200grs)
- Huevo (uno)
- Leche entera (220ml)
- Azúcar (200grs)
- Canela en polvo
- Levadura (un sobre)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las zanahorias y cocerlas hasta que estén bien tiernas
 2. Cuando estén cocidas, ponerlas a escurrir en papel absorbente y aplastarlas bien, que quede una pasta homogénea
 3. En un bol, mezclar el huevo con la zanahoria, el azúcar y la leche, batirlo todo
 4. Añadir la harina y la levadura y volver a mezclar
 5. En una sartén con aceite de oliva muy caliente, ir poniendo pegotitos de la masa ayudándoos con una cuchara y cuando estén dorados por los dos lados, sacar y dejar escurrir sobre papel absorbente
 6. Mezclar el azúcar con la canela a partes iguales e ir rebozando en ella los besitos
 7. Dejar enfriar y....listos para ser degustados!!!
-