

Receta de Galletas Rellenas De Flan Con Azúcar Y Canela

22 Abr 2014



Buenos días, como hace tiempo que no os pongo ningún dulce, pues hoy os dejo estas galletas rellenas, que en algunos lugares las llaman Matasuegras y que estas deliciosas.

Ingredientes

- Galletas María hojaldrada redondas (dos o tres paquetes)
- Flan Potax u otra marca (un sobre y medio)
- Leche entera
- Azúcar
- Canela molida
- Huevos (cinco o seis)
- Levadura (una cucharada)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Hacemos el flan según las instrucciones del sobre, ponemos un sobre y medio para que quede más durito y cuatro cucharadas de azúcar
2. Dejamos enfriar y removemos de vez en cuando para que no haga nata
3. Ponemos una cucharada de flan encima de una galleta, con cuidado de que no se salga por los lados, y tapamos con otra galleta y así sucesivamente hasta acabar el flan
4. Las vamos mojando en leche, no demasiado para que no se rompan y a continuación en los huevos batidos con una cucharada de levadura, y las vamos poniendo en el aceite que previamente tenemos muy caliente
5. Freír las galletas dándolas vuelta y vuelta, para que no se quemen mucho
6. Hacer una mezcla con azúcar y canela molida e ir rebozando las galletas ya fritas
7. Colocarlas en una fuente y dejar que se enfríen