

Receta de Zorrondrongs de Semana Santa

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, esta receta que os dejo hoy, también llamados huevos con leche o sapitos, ha pasado por varias generaciones de mi familia, os puedo asegurar que resulta un postre exquisito para estas fiestas de Semana Santa, junto con las torrijas y la leche frita es uno de los dulces más ricos que he probado. Os deseo unas Felices Fiestas y al regreso de ellas os anticipo que tendremos alguna que otra sorpresa!!! Un saludo a tod@s nuestros seguidor@s.

Ingredientes

- Huevos (cuatro o cinco)
- Leche (dos o tres litros)
- Canela
- Azúcar (ocho o diez cucharadas)
- Cáscara de naranja
- Pan rallado
- Levadura (un sobre)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner a hervir en una cacerola la leche con la cáscara de naranja, azúcar y canela molida, mantener a fuego mínimo
2. En un bol, batir los huevos y después echar un poco de canela y azúcar y volver a batir
3. Añadir poco a poco pan rallado y remover hasta que quede una masa sueltecita no demasiado espesa, echar la levadura y remover bien para que se mezcle
4. Poner aceite de oliva a calentar en una sartén y cuando esté caliente, ir echando porciones de la masa con ayuda de una cuchara, dejar que se doren por ambos lados
5. Ir echando las bolas en la leche preparada, hasta terminar toda la masa
6. En el aceite sobrante, si no está muy quemado, echar un poquito de harina y canela, refreír y volcar sobre los zorrondrongs, dejar que den un hervor y apartar
7. Volcar con cuidado en una fuente, rociar con canela y dejar que se enfríen, mejor de un día para otro y... buen provecho!!!