



DULCES TRADICIONALES DE EL HORNILLO

(Según recuperación de ACTAF)

RECETA PARA ELABORACIÓN DE FLORES:

Ingredientes:

- 1 docena de huevos.
- 1 litro de leche.
- 1 kg de harina de repostería.
- Anís en grano.
- Licor de anís.
- Canela molida.
- Ralladura de limón.
- Azúcar.

Utensilios

- Boll.
- Sartén grande.
- Batidora.
- Moldes de flor.
- Tenacillas.
- Plato.

- **ELABORACIÓN:**

1. Se pondrá una sartén grande con aceite de oliva o girasol a calentar.
2. Se dispondrán de 2 moldes para elaborar flores que se meterán en el aceite hasta que el aceite tenga aspecto muy caliente.
3. La masa se elaborará juntando sucesivamente los ingredientes y batiéndolos con la batidora hasta conseguir un caldo algo sólido. Se dejará reposar durante 1 hora.
4. Dispondremos de una cacerola o taza de porcelana donde dispondremos de la masa o caldo elaborado en la receta del tamaño algo mayor al molde de la flor.
5. Con un molde calentando en la sartén, cogeremos el otro y le introducimos en la taza o cacerola donde hemos vertido algo de masa y lo introducimos hasta 0,5 cm antes de llegar al final del molde de la flor, seguidamente lo metemos en la sartén con aceite hirviendo y hacemos el mismo proceso con el otro molde de flor. La flor que ya está friendo se comenzará a desprender y dejaremos el molde unos segundos más en el aceite para que no pierda calor.



6. Se repetirá sucesivamente el proceso, teniendo siempre presente que los moldes de flor tienen que estar en el aceite hirviendo para no enfriarse.
7. Cada flor se irá sacando de la sartén al gusto y dejando en un plato para que suelte el aceite y después serán endulzadas con azúcar al gusto. Al azúcar se le puede añadir un poquito de canela.



DULCES TRADICIONALES DE EL HORNILLO

(Según recuperación de ACTAF)

RECETA PARA ELABORACIÓN DE ROSQUILLAS:

Ingredientes:

- 2 kg. De harina de repostería.
- 750 gr. de azúcar.
- 5 limones rallados.
- $\frac{3}{4}$ bote anís.
- 3 sobres de levadura Royal.
- 2 vasos de zumo de naranja.
- 1 docena de huevos.
- 450 ml. de leche.
- 400 ml. de aceite más 4 cucharadas.

Utensilios:

- Boll.
- Sartén grande.
- Batidora.
- Tenacillas.
- Platos/bandejas.

ELABORACIÓN:

1. Se mezclarán todo los ingredientes poco a poco, la harina en último lugar hasta lograr una masa sin grumos.
2. Antes de mezclar la harina en último lugar podrá se batirán todos los ingredientes en la batidora para dar paso a añadir la harina.
3. Se debe lograr una masa consistente, densa que permita elaborar la forma de la rosquilla.
4. La forma de la rosquilla se puede realizar al gusto, se puede hacer una rosquilla doble realizando 2 pequeñas bolas de masa que se juntan y a las que se les hace un agujero con los dedos en medio.
5. Para elaborar la rosquilla, las manos deben estar untadas de aceite, lo que permitirá elaborar las bolas con mayor facilidad.
6. Cada rosquilla, según se elabora debe echarse a la sartén y se freirán al gusto.
7. Se retirarán de la sartén las rosquillas fritas y se retirán a un plato/bandeja para dejar escurrir el aceite.
8. Se endulzarán al gusto en otro plato.



DULCES TRADICIONALES DE EL HORNILLO

(Según recuperación de ACTAF)

RECETA PARA ELABORACIÓN DE TIRABUZONES:

Ingredientes:

- 1 litro aceite oliva.
- Anís en grano.
- 1 chupito de licor de anís.
- 1 litro de vino blanco.
- 1 huevo.
- 1 cucharada de sal.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 cucharada de bicarbonato (opcional).
- Ralladura de limón al gusto.
- 3 kg de harina de repostería (hasta lograr la consistencia deseada)

Utensilios:

- Cañas para liar las tiras de masa.
- Rodillo.

- Sartén.
- Tenacillas.
- Platos/bandejas.

ELABORACIÓN:

1. El día de antes calentaremos el aceite de oliva con un puñado de anises en grano. Tras enfriarse y antes de comenzar la masa lo filtraremos.



2. La masa la elaboraremos poco a poco con la mezcla del aceite de oliva filtrado de anises, 1 litro de vino blanco, 1 huevo, 1 cucharada de sal, 1 cucharada de

azúcar, 1 cucharada de bicarbonato (si se desea), 1 chupito de licor de anís.

3. La harina se irá mezclando hasta conseguir una masa densa.



4. En una sartén grande iremos calentando el aceite para freír el dulce.
5. Se extenderá la masa con un rodillo hasta conseguir un tamaño que permita cortar tiras de unos 3 cm de ancho por 30 cm de largo.



6. Se liará cada tira a una caña y cada una se verterá sobre el aceite hirviendo. Se dejará freír al gusto.





7. Se retirarán sucesivamente de la sartén a un plato donde se dejará escurrir el aceite para después endulzarlo con azúcar.

