

POSTRES

FRITOS DE PERAS O MANZANAS



Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 2 cucharada de azúcar flor
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de canela (optativo)
- 2 huevos
- 1 taza agua mineral con gas
- Peras
- Aceite de maravilla o para freír
- Miel de palma, caramelo o sirope

Preparación

- **BATIDO:** En un Bowl poner 1 1/2 tazas de harina sin polvos de hornear + 2 cucharada de azúcar flor + 1 cucharadita de polvos de hornear + 1 cucharadita de canela (optativo) + 2 huevos + 1 taza agua mineral con gas (también puede ser una bebida blanca con gas).
- Mezclar para que quede sin grumos. Debe quedar con textura como la cola fría, como en el video. Puedes poner un poco más de agua o harina si es necesario.
- Pelar y sacar el centro de las peras. Cortar en rodajas. Pasar las rodajas por el batido. Las puedes dejar dentro del batido para que no se oxiden.
- Poner aceite de maravilla o para freír en una olla y calentar a fuego medio/bajo hasta que esté caliente. Freír las peras hasta que estén doradas.



- El aceite está listo para freír cuando pones una gota de masa y está cae al fondo y sube a la superficie de inmediato haciendo gorgoritos.
- No poner a fuego fuerte ya que las peras están crudas y se tienen que cocinar por dentro.
- Espolvorear con azúcar flor.
- Comer tibias con miel de palma, caramelo o sirope.

