

Triangulitos fritos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/triangulitos-fritos>

Preparación

Poner en una sartén honda 250 cc. de aceite de oliva junto a la canela y a la cáscara del limón y freír todo a fuego fuerte sin que se quemee el aceite. Dejar que se enfríe y luego retirar la cáscara de limón y la rama de canela. Poner el aceite en un bol y añadir el vino, la sal, la harina, y mezclar todo bien. Amasar con las manos hasta que la masa quede suave y que no se pegue nada. Hacer pequeñas bolitas con la mano y estirarlas con la ayuda de un rodillo hasta que quede de un centímetro. Juntar los dos lados y presionar bien para que se unan correctamente y así no se abran al freírse. Una vez listos, poner aceite a calentar y freírlos en aceite abundante, hasta que estén dorados por los dos lados. Una vez fritos, dejar que se escurran sobre papel de cocina. Antes que se enfríen del todo, rebozarlos en azúcar.

Disfrute! Fuente: Recetín.com

Ingredientes

- 250 cc. Aceite de oliva
- 1 ramita/s Canela
- Cáscara de 1 limón
- 1 cantidad mínima Sal
- 250 cc. Vino blanco
- 250 gramo/s Harina
- Aceite de oliva para freír
- 1 poco Azúcar para espolvorear

Categorías

Un día normal, Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa

