

# FLORES

## *Ingredientes*

3 huevos  
3 tazas de harina (de panadería)  
3 tazas de leche  
azúcar  
canela molida  
esencias  
aceite  
levadura

## *Elaboración*

En una cazuela se echa aceite en cantidad suficiente para que cubra el molde de las flores, se mete el molde en la cazuela con el aceite y se pone a calentar.

Se deja preparada una escurridera con papel absorbente y en un plato se echa azúcar con canela para rebozar.

Se baten los huevos y se va añadiendo una cucharada de harina mezclada con la levadura, y otra de aceite hasta completar las tres tazas. Se incorpora un poco de esencia de canela, de limón y de anís, y se mezcla todo bien.

Cuando el aceite está bien caliente, se saca el molde y se introduce en la masa que hemos preparado (sin cubrir del todo), y seguidamente en el aceite. Se mueve un poco el molde para que se suelte la flor y se fríe.

Una vez fritas, se sacan con una aguja de tejer y se ponen en la escurridera para que absorban el aceite. Luego se rebozan en el azúcar con canela, y ya están listas para degustar.

