

## RECEPTA SALUDABLE: ORELLETES DE CARNAVAL

### INGREDIENTS:

- 1 ou
- 30 ml de llet
- 30 ml d'oli d'oliva verge extra (suau)
- Ratlladura de llimona o taronja
- 250 g de farina
- Oli de gira-sol (per fregir)
- Sal
- Sucre glacé.

### ELABORACIÓ:

1. Amb l'ajuda d'unes varetes, batre l'ou en un bol.
2. Afegir la llet i l'oli d'oliva i continuar batent.
3. Introduir a la barreja un pessic de sal i la ratlladura de llimona o taronja.
4. Incorporar la farina a poc a poc i remenar amb l'ajuda d'una cullera o amb les mans fins que la massa quedi lleugera, elàstica i poc enganxosa.
5. Deixar reposar la massa unes **dues hores**.
6. Un cop hagi passat aquest temps, estirar la massa sobre una superfície llisa intentant que quedi ben fina.
7. Tallar en porcions i donar-los forma d'orella.
8. Fregir cada tros en abundant oli de gira-sol, ben calent, i anar girant i controlant que no se'ns cremin.
9. Un cop fregides, retirar l'excés d'oli amb un paper absorbent.
10. Afegir per sobre el sucre glacé.

*Bon profit!*