



ALMOJÁBENAS

(postre o merienda, típico de la Vega Baja)

PASOS A SEGUIR

- Calentar los líquidos y la sal removiendo de vez en cuando (8 min $t^{\circ}100$ V.4)
- Agregar la harina y mezclar enérgicamente (15 seg v.4)
- Dejar atemperar unos minutos
- Añadir los huevos ligeramente batidos con un tenedor poco a poco sin parar de remover (v.4)
- Sacar a un bol aparte y dejar enfriar unos minutos
- Con las manos untadas de aceite y sobre un papel vegetal ir haciendo bolitas del tamaño de un huevo y hacerles un agujero en el centro con el dedo untado en aceite (dejar una separación suficiente entre ellas porque van a hincharse)
- Horno 180° Aire durante 30 min
- Dejar enfriar completamente y bañar con el almíbar o espolvorear azúcar glass (al gusto)



INGREDIENTES

(12 unidades)

- 100 gr de aceite
- 120 gr de agua
- 130 gr de leche
- 170 gr de harina
- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de miel + agua para bañar por encima o azúcar glass, según el gusto

TIEMPO NECESARIO: 15 MIN + 30 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO