



las buenas recetas de Marithé

Estrellas de azucar

SIN HUEVO

INGREDIENTES

- 500 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- 8 cucharadas soperas de leche en polvo
- 1 cucharada de ron
- 1 cucharada de cáscara de limón rallada
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de bicarbonato
- Aceite de maravilla para freir

INSTRUCCIONES

- Revolver la mantequilla con un tenedor hasta formar una crema.
- Colocar la harina en una fuente grande, formar un pocillo al centro y colocar 3 cucharadas de azúcar, el ron, la leche en polvo, la sal, el bicarbonato y un tercio de vaso de agua, y mezclar.
- Amasar y dejar formada una bola, envuelta en un paño durante dos horas en el refrigerador.
- Luego estirar la masa dándole un dedo de espesor, y recortar con formas de estrella.
- Freir las estrellas (el aceite debe cibrirlas), retirándolas cuando estén bien infladas.
- Estilar en papel absorbente.
- En un plato, colocar las 4 cucharadas de azúcar faltantes con la ralladura de limón, y cubrir las estrellas con esta mezcla. Servir tibio.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex