

## **GAJORROS**

### **Ingredientes para los gajorros:**

- **Un huevo.**
- **Una tacita de azúcar.**
- **Una taza de aceite de oliva.**
- **Harina, limón y canela a gusto.**

### **Elaboración:**

- **Se bate el huevo a añadimos el azúcar, ralladuras de limón y la canela. A continuación el aceite poco a poco, y por último la harina. La masa ha de quedar para poder trabajarla, pero no muy dura.**
- **Cogemos una bolita de masa, la extendemos en la mano hasta formar un rulo fino de unos 25 centímetros. Los liamos en una caña fina formando un tirabuzón.**
- **Preparamos la sartén con abundante aceite y lo desahumamos con cáscara de limón. Empezamos a freir los tirabuzones, sacándolos de la sartén a medio freir, se sacan de las cañas y se vuelven a echar en la sartén para que se frían por dentro.**
- **Pueden mojarse en miel o emborrizarse con azúcar y canela.**

## **PESTIÑOS**

### **Ingredientes para Pestiños:**

- **1kg de harina**
- **2 pizcas de bicarbonato.**
- **½ vaso de azúcar.**
- **raspadura de limón.**
- **1 vaso de vino blanco.**
- **1 vaso de aceite desahumado y frio con la cáscara de limón.**
- **Canela molida, aljonjolí y matalauva.**

### **Elaboración:**

- **Se pone en un barreño, un kilo de harina, dos pizcas de bicarbonato, la raspadura de limón, el aceite desahumado con la matalauva y el aljonjolí, el vaso de vino blanco, una pizca de sal y se amasa.**
- **Después hacemos unas bolitas que estirándolas y aplastándolas formaremos unos cuadrados, doblando las puntas una para cada lado en forma de S.**
- **Se fríen en aceite de oliva y se pasan por azúcar mezclada con canela en polvo.**
- **Dejar enfriar y listos para comer.**

## **GALLETAS FRITAS REBOZADAS EN HUEVO.**

### **Ingredientes para las galletas fritas rebozadas en huevo:**

- **Galletas y un sobre de flan.**
- **Azúcar y canela molida.**
- **Huevos y aceite de oliva.**

### **Elaboración:**

- **Después de haber hecho el flan, se unta en una galleta un poco del mismo y lo tapamos con otra.**
- **Seguidamente lo emborrizamos en huevo batido.**
- **Sacadas del baño, las freímos y una vez doraditas, las sacamos de la sartén y las emborrizamos en azúcar y canela molida.**
- **Dejamos que se enfríen y están listas para comer.**