



PALILLOS DE LECHE



INGREDIENTES:

- 1 kg. de harina mezclada con 10% de harina recia.
- 200 ml. de leche.
- 220 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- 300g. de azúcar.
- 4 ramas de canela.
- 25 g. de ajonjolí.
- Aceite de oliva virgen extra para freír.

ELABORACIÓN:

- 1.- Calentar el aceite con un trozo de piel de limón. Reservar.
- 2.- En un bol mezclar el aceite junto con la leche. Incorporar la canela, el azúcar y el ajonjolí.
- 3.- Agregar la harina y hacer una masa. Trabajar la masa con las manos 10 minutos y reservar.
- 4.- Cortar en pequeñas porciones y hacer palillos con las manos de 4 ó 5 cm. por 1 cm. de grosor.
- 5.- Freír en aceite moderado y reservar en un recipiente tapado.

CONSEJOS:

Esta masa es algo dura y se puede trabajar muy bien con las manos.

Se le puede agregar un huevo a la masa, al igual que incorporarle más azúcar para que estén más dulces.

A la hora de freírlos, mantener el aceite controlándolo para que no esté muy caliente ni tampoco demasiado frío.

Ir haciendo poco a poco los palillos para que no se resequen ni se abran al freírlos.