

## FLORES DE CARNAVAL

### Ingredientes para 40 flores aproximadamente:

500gr de leche  
4 huevos  
Sal  
Un buen chorro de anís  
350gr de harina

### Para freír:

1 litro o más de aceite de girasol ( hay que sumergir la flor completamente)  
un sartén bien alta



## MODO DE HACERLO:

Poner en el vaso de la Thermomix la mariposa e introducir los huevos, la leche, el anís y la sal. Batir durante 1 minuto en velocidad 3.

Sin parar la máquina y en velocidad 3, agregar la harina a través del bocal y volver a mezclar 2 minutos en velocidad 3.

Dejar reposar la masa 30 minutos y mezclar 10 segundos en velocidad 3.

Poner a calentar la sartén, cuando veas que está bien caliente el aceite, meter la "flor" de metal dentro para que se caliente mucho (si no haces esto no te saldrán las flores porque la masa no se pegará al metal).



# Atelier de Cocina

Con el hierro caliente, meter este en la masa, pero ojo, no sumergir entera porque sino la masa al freírla envolverá toda la flor de hierro y no la podrás sacar. Tiene que quedar la parte de arriba "abierta", sin masa.

Notarás que el contacto del hierro caliente con la masa hace que se "fría" y se adhiere a la flor...

La masa se ha pegado al hierro (en la foto se ve como he dejado una parte libre como se indica antes). Pasar ahora la mezcla a la sartén para freírla completamente. Tienes que sumergir el hierro totalmente y esperar unos segundos de fritura.



Levantar el hierro y la flor se quedará en la sartén. Si se resiste, ayúdate de una cuchara por ejemplo.

Termina de dorar y pasa a un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Espolvorear con azúcar glas o normal, blanquilla o moreno, con canela o sin canela. Al gusto

