

Estamos en cuaresma por ello, os invito a preparar en familia, uno de nuestros dulces y postres típicos de cuaresma y semana santa. Hay que elegir una o dos de las siguientes recetas (a gusto y dentro de las posibilidades de cada uno), la que resulta más fácil o cómoda de hacer.

A continuación os detallo varias recetas andaluzas típicas de estas fechas.

➤ Torrijas:

Ingredientes:

Con estas cantidades me han salido 15 torrijas

-1 barra de pan grande, a ser posible del día anterior

-1 litro de leche de tu preferencia

-1 cascara de limón

-1 ramita de canela

-125g de azúcar blanca normal granulada

-1 vaina de vainilla ó en su defecto vainilla en pasta ó esencia de vainilla

-2/3 huevos batidos

-Aceite para freírlas de tu preferencia.

→ PARA REBOZAR:

Una mezcla de, -Azúcar blanca normal granulada -Canela en polvo Las cantidades depende un poco de la cantidad de torrijas que vayas a hacer.

Os dejo un tutorial para poder hacer torrijas:

<https://www.youtube.com/watch?v=QSWxnazdy7w>

➤ Pestiños:

Ingredientes:

- 1 bote de miel

- 1 vaso de leche

- 1 copita de anís dulce 1/2 Kg. de harina

- 1 limón

- 2 cucharadas de matalahúga 3 cucharadas de ajonjolí Aceite de oliva virgen extra y sal

Elaboración:

Calentar en una sartén casi medio vaso de virgen extra con la maldadura de 1 limón. Cuando comience a dorarse, retirar la cáscara, quitar la sartén del fuego e incorporar el ajonjolí y la matalahúga. Por otro lado, disponer en un cuenco la harina y hacer un volcán. Verter el aceite anterior, el vaso de leche, la copita de anís y un pellizco de sal. Mezclar bien y terminar de amasar con las manos hasta obtener una masa elástica y uniforme. Hacer pequeñas bolitas de masa y estirarlas con ayuda de un rodillo hasta que quede muy fina. Unir los extremos para dar la forma clásica de pestiño y apretar con los dedos. Por otro lado, calentar en un cazo la miel con 1/2 de vaso de agua y dejar hervir a fuego lento. Finalmente, freír los pestiños en una sartén con aceite de oliva virgen extra, a fuego medio, para que cocinen por dentro y por fuera. Escurrir y sumergir durante unos 10 segundos en la miel. Sacar entonces y disponer en una fuente.

<https://www.youtube.com/watch?v=JoDLvVF6FNA>

➤ Rosquillos:

Ingredientes:

Con estas cantidades te salen unas 8 unidades aproximadamente todo depende del tamaño que los hagas.

-550g de harina bizcochona (es harina de trigo con levadura añadida). Es una harina especial para bizcochos. En el vídeo os detallo mas sobre esta harina. Si con esta cantidad de harina la masa os queda demasiado liquida podéis añadirle un poco mas de harina (el dicho de mi madre: la que admita)

-3 huevos

-140g de azúcar blanca normal granulada

- 70ml de aceite vegetal (puede ser de girasol ó de oliva suave)

-110ml de leche entera

-La ralladura de la piel de un limón

Para decorar:

-Una taza de azúcar blanca normal granulada

-Una cucharada de canela en polvo

Tutorial: <https://www.youtube.com/watch?v=GldEq0ubc8A>

➤ Leche frita:

Ingredientes:

INGREDIENTES:

- 500 ml de leche entera

-70 gr de maicena

-200 gr de azúcar

-4 gr de canela molida

-2 huevos

-50 gr de harina fina de repostería

Tutorial: <https://www.youtube.com/watch?v=fQQs60fMVws>