

BORRACHOS

Ingredientes:

Vino tinto
(también sirve vino blanco,
moscatel o anís)

Aceite

Harina (la que admita)

Azúcar

Bicarbonato (una pizca)



Preparación:

Se vierte en un vaso 2 dedos de aceite y se añade el vino tinto hasta llenar el vaso. Se vierte en bol y se añade medio vaso de harina y una pizca de bicarbonato. Se mezclan bien todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea. Se extiende la masa y se corta en tiras o trozos. Se echan en una sartén con abundante aceite y se fríen hasta que la masa se ahueca. Se retiran a un recipiente, se espolvorean con azúcar y a disfrutar.

¡¡¡Qué aproveche!!!