

PAPELETAS

Ingredientes:

Manteca de cerdos (2 vasos)

Leche (1 vaso)

Harina (la que admita)

Sal

Aceite

Para el relleno:

Crema pastelera o chocolate

Nata montada

Guindas (opcional) para decorar



Preparación:

Mezclar todo en un bol hasta que la masa adquiriera la consistencia adecuada.

Hacer tiras que se van enrollando en las papeletas para luego freírlas en abundante aceite.

Separar las papeletas una vez fritas y rellenar con crema pastelera o chocolate hasta la mitad, y el resto con nata montada.

Se puede colocar una guinda para decorar.

¡¡¡Qué aproveche!!!