90'

15 PAX

DIFICULTAT
BAIXA

SENSE LACTOSA

CALORIES*
207

INFORMACIÓ NUTRICIONAL
(per ració)

3,7	Proteina
33,6	Hidrats de Carboni
5,8	Greix totals
0,89	Greix saturat
3,8	Greix monoinsaturat
0,7	Greix Polinsaturat
0	Colesterol
1,5	Fibra Alimentària
0,02	Sodi

AL·LÈRGENS
gluten, ou

* calories per ració

POSTRES

ORELLETES
AMB OLI CÍTRIC DE MANDARINA

PONS

UTILITZEM:

PONS SELECCIÓN FAMILIAR
OOVE Arbequina

PONS CÍTRIC AMB MANDARINA
OOVE amb Mandarina

MARIDEM:

ROC DE FOC
Vi blanc

FLOCS
Cava Brut

INGREDIENTS

500 g	Farina
4	Ous
150 g	Sucre
40 ml	Pons Selección Familiar OOVE Arbequina
0,5 g	Sal
10 g	Anís sec
3 g	Matafaluga
2 l	Pons Selección Familiar OOVE Arbequina
	Pons Cítric amb Mandarina

ÚTILS

Bol

Corró

Paella *parisien*

Barnilles i cullerot de fusta

OBSERVACIONS

Antigament les orelletes s'estiraven a sobre un drap en el genoll de qui les elaborava.

ELABORACIÓ

1. En un bol batem els ous.
2. Afegim l'oli Pons Selección Familiar OOVE Arbequina.
3. Seguim batent amb les barnilles i afegim el sucre, la sal, l'anís i la matafaluga.
4. Afegim a poc a poc la farina mentre remenem amb un cullerot.
5. Quan la massa comença a espessir podem pastar amb les mans.
6. Seguim treballant la massa amb les mans fins que sigui espessa. Ho sabem quan agafant-la amb les mans no se'ns queda enganxada als dits.
7. Deixem reposar la massa en un lloc fresc i sec, tapada amb un drap.
8. Un cop reposada fem boles d'uns 40 g.
9. Estirem les boles ben fines amb un corró empolsinat amb farina.
10. Les orelletes de 40 gr ens faran un diàmetre d'uns 20 cm i una amplada d'1 mm.
11. Preparem l'oli de fregir Pons Selección Familiar OOVE Arbequina a 180ºC.
12. Submergim les orelletes crues i donem la volta amb una escumadora de forat ample.
13. Quan la massa s'enrosseix i queda cruixent, retirem de l'oli.
14. Disposem l'orelleta sobre un paper absorbent.
15. Empolvorem immediatament amb sucre per ambdues cares.
16. Un cop fredes a temperatura ambient, amanim les orelletes amb un bon raig d'oli Pons Cítric amb Mandarina.

Foc Alt Foc Mig Foc Baix