

TOMA NOTA 9



CON LAS MANOS EN LA MASA

Dulces Típicos de Carnaval



Periquillos

Con más de dos siglos de antigüedad este dulce es uno de los postres tradicionales del Carnaval. Procede de la comarca de Sayago y Tierra de Campos y según la tradición, los periquillos son los dulces con los que se obsequiaba a los niños que van pidiendo por las casas en la celebración de los Antruejos.

Ingredientes

- 3 huevos
- 18 cucharadas de azúcar
- 11 cucharadas de manteca de cerdo derretida (puede sustituirse por 11 cucharadas de mantequilla)
- 1 vaso de vino de aguardiente
- 2 cucharitas de bicarbonato (puede sustituirse por Royal)
- Harina la que admita (1 kg. escaso, aprox.)
- Aceite para freír (o aceite y manteca a partes iguales)



Elaboración

En un recipiente amplio poner los huevos y el azúcar y lo batimos con la mano. Seguidamente, añadimos la manteca (o mantequilla) y el vasito de aguardiente y proseguimos batiendo hasta que el azúcar se deshaga.

Después agregamos la harina y el bicarbonato bien mezclados (si puede ser tamizado mejor) y seguimos amasando hasta que no se pegue la masa a las manos. Hacemos bolitas del tamaño de una nuez.

Ponemos en el fuego una sartén grande y honda con el aceite y la manteca a partes iguales (un litro aproximadamente) y freímos las bolitas sin dejar calentar demasiado el aceite, tienen que dorarse bien por fuera y no queden crudos por dentro.

Una vez que los saquemos de la sartén, debemos ponerlos sobre papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

Flores de carnaval

Las Flores de Carnaval son uno de los postres más exquisitos de las fechas de los Antruejos y se hacen en la práctica totalidad de la provincia de Zamora. La receta de este dulce cuenta con más de un siglo de antigüedad y los moldes pueden adquirirse en cualquier ferretería. Los mejores son los de hierro.

Ingredientes

- 1/2 litro de leche
- 1/4 de harina
- 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de canela (opcional)
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 l. de aceite de oliva para freír
- azúcar para envolver las flores



Elaboración

En un recipiente, batir todos los ingredientes y mezclar bien durante un rato. Cuando se haya obtenido una masa ligeramente espesa se deja reposar 5 minutos.

En una sartén o cazuela amplia y honda con abundante aceite y muy caliente, introducir los moldes de las flores y retirarlos cuando estén calientes. Introducir los moldes en la pasta sin llegar a rellenarlos totalmente y volver a introducirlos seguidamente en el aceite muy caliente, dejándolos unos segundos hasta que la masa se desprenda del molde.

Cuando las flores estén doradas, sacarlas con la espumadera y ponerlas sobre papel absorbente. Para terminar, espolvorear con el azúcar. Repetiremos esta operación hasta acabar la masa.

Orejas de carnaval

Las orejas de carnaval son uno de los postres más típicos de estas fechas. Se trata de una receta que nos transporta a los sabores y aromas de nuestra infancia. Las orejas es un dulce típico de Carnaval cuyo consumo está extendido en toda la provincia de Zamora y Salamanca, e incluso en otras donde la fórmula es similar o muy parecida.

Ingredientes

- Harina de trigo
- Mantequilla
- Licor de anís o aguardiente
- Agua tibia
- Azúcar glasé
- Huevo
- Ralladura de limón
- Sal



Elaboración

Primero, mezclamos todos los ingredientes salvo la harina hasta formar una masa homogénea. Cuando tengamos esto preparado, añadimos la harina tamizándola hasta formar una masa más ligera. Después, hay que dejarla reposar al menos una hora.

Lo siguiente que hay que hacer es coger pequeñas porciones de masa y darle la forma similar a una oreja. Si la forma no es parecida... ¡no te preocupes!, es más importante que sean muy finas.

Para terminar, hay que poner las orejas en una sartén con abundante aceite de oliva o de girasol y antes de servir añadir un poco de azúcar glas.

La ralladura puede ser de naranja, mandarina en caso de que no te guste la de limón.