BOCADITOS DE PERA



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 250 g
Sal:
Leche: 300 Ml
Peras: 4
Huevos: 2
Azúcar: 2 Cucharadas
Esencia de vainilla:

la cobertura

Canela:
Azúcar:

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la *harina*, el azúcar, la sal, los huevos, la esencia de vainilla y la leche
- Integrar con la ayuda de un batidor hasta que quede una preparación lisa.
- *Pelar* y quitar las semillas a las peras
- Cortar en rodajas de 1 cm.
- Pasar las peras por la masa y freír en aceite bien caliente
- Retirar y pasar por una mezcla de azúcar y canela
- Servir calientes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-pera