Hojuelos con fresas

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Anís: 1 Medida
Fresas: 150 grs.
Azucar glasé: 1 cda
Crema montada:
Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Levadura: media cda.
Manteca: 15 g
Ralladura de limón:
Aceite De Oliva:
Harina: 275 grs.
Azucar: 5 cdas.
Menta fresca:
Aceto balsámico: Unas gotas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Batir los huevos con tres cucharadas de azúcar, la *manteca* pomada y la medida de anís.
- A continuación, incorporar la *harina* tamizada con la *levadura*, la pizca de sal y la ralladura de *limón*
- Amasar bien, estirar y cortar en forma de pequeños rectángulos.
- Una vez lista la masa, freír en abundante aceite caliente, hasta que estén dorados
- Reservar sobre un papel para retirar el exceso de grasa y espolvorear con el azúcar restante.
- Por otro lado, cortar las fresas y añadir azúcar a gusto y un chorrito de aceto balsámico
- Dejar macerar durante 15 min.

Para terminar

- Emplatar las fresas en un cuenco acompañadas con los hojuelos.
- Decorar con un poco de *crema* montada y *menta* fresca y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojuelos-con-fresas