



FLORES

DIFICULTAD Avanzado PREPARACIÓN 20-30 min COCINADO 45-60 min

Ingredientes

Huevos: 1 docena.
Harina: 1 kg.
Aceite: 12 cucharadas.
Azúcar: 12 cucharadas.
Agua: 1 litro.



Preparación Cocimiento

1. En un bol grande, bate bien la docena de huevos.
2. Añade el litro de agua, las 12 cucharadas de aceite y las 12 de azúcar. Remueve hasta que el azúcar se disuelva.
3. Añade el kilo de harina poco a poco, batiendo con energía para que no queden grumos. Debe quedar una papilla semilíquida y fina.
4. Pon abundante aceite en una sartén honda. Introduce el molde de hierro en el aceite para que se caliente muy bien (esto es clave para que la masa se pegue al molde, pero luego se suelte en la sartén).
5. Moja el molde caliente en la masa (sin que esta cubra la parte superior del molde).
 - Introduce el molde en el aceite hirviendo.
 - Sacude ligeramente el molde para que la "flor" se desprenda y se fría por ambos lados hasta que esté dorada y crujiente.
6. Escurre sobre papel absorbente y, si lo deseas, rebózalas en una mezcla de azúcar y canela mientras aún estén tibias.

Notas

- *La dificultad se considera alta no por la mezcla, sino por la técnica de fritura. Lograr que la masa se desprenda correctamente del molde caliente en el aceite sin que se rompa ni se pegue requiere práctica y un control preciso de la temperatura.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
JuCaSaTa	Flores	Grupo	Edición/Revisión	Fecha	1 de 1
		Postres y Dulces	01	21-12-2025	