



**« OREJAS DE FRAILE »** *recette de Sagra*  
*« Oreille de prêtre » Campo de Criptana*

### *Ingrédients*

- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- Sucre glace
- Cannelle en poudre
- Eau
- Huile d'olive

### *Préparation*

- Battre les œufs,
- Ajouter la farine, ajouter 50cl d'eau, mélanger pour obtenir une pâte, puis laisser reposer.
- Faire chauffer une poêle ou une friteuse avec de l'huile d'olive, attendre que l'huile soit brûlante,
- Avant de prendre une portion, préalablement tremper la cuillère dans l'huile chaude, afin d'éviter que la pâte ne colle à la spatule,
- Couper des formes dans la pâte (rectangles, losanges, ...) puis les tremper dans l'huile bouillante, retirer une fois la pâte cuite et dorée,
- Déposer dans un torchon afin d'absorber une partie de l'huile,
- Couvrir les « orejas » de sucre glace et de cannelle en poudre,
- Attention la friture à l'huile est dangereuse.

