


**Concurso "Culturas conectadas"**  
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta	42
<b>Título de la receta</b>	PARRAJOTES MURCIANA		
<b>Región y/o país</b>	REGION DE MURCIA ESPAÑA		
<b>Ingredientes</b>	PARA 8 PERSONAS. 16 hojas de limón 2 huevos o 3, 150g de harina de trigo, 5g o 50g de azúcar, 2 vasos de agua o 250ml de leche. Pisca de sal y levadura. Aceite para freír		
<b>Modo de Elaboración</b>	Batir los huevos junto con azúcar, Mesclar harina con huevos y añadiendo poco a poco el agua o leche , Para obtener una mezcla ligera y levadura. Calentar el aceite, para freír Mojar la hoja de limón en la masa y freír , Servir calientes. Polvorear con azúcar.		
<b>Fotografía de la receta (al menos una)</b>			

Cofinanciado por: