Paparajotes de la yaya Doloricas

Recordando cuando año tras otro he ido creciendo mientras ayudaba a mi yaya a rebozar paparajotes en azúcar... un dulce típico andaluz que nos hacía cada Semana Santa... un barreño de plástico lleno hasta arriba que luego se convertían en cientos de paparajotes que repartía con todo el cariño a sus hijos, nietos y vecinos... ya no estás pero nosotros seguiremos celebrándolo de la misma manera que nos enseñaste... Estoy segura de que todos pensamos en tí del primer al último bocado!

INGREDIENTES:

- 4 cucharadas de azúcar
- la piel de 1 limón
- 4 huevos
- 500 gr de leche
- 1 sobre de levadura
- 2 carteritas de gaseosas (gasificante)
- 1 vasito de anís
- 500 gr de harina
- 1 litro y medio de aceite de girasol para freír
- Azúcar abundante para rebozar

PREPARACIÓN:

1. Ponemos el azúcar en el vaso y pulverizamos **10 seg/vel 5-10**.
2. Añadimos la piel del limón y lo mismo **10 seg/vel 5-10.**
3. Echamos los huevos y batimos **1 min/vel 3.**
4. Seguimos añadiendo la leche, la levadura, las gaseosas y el anís y volvemos a batir **1 min/vel 3.**
5. Ponemos la máquina en **vel 3** sin tiempo y vamos añadiendo la harina despacito por el bocal hasta que se integre completamente.
6. Ponemos una sartén grande con el aceite a calentar, el aceite ha de estar muy caliente antes de echar la masa, lo haremos con una cuchara de servir dejando caer toda la masa en un mismo punto, enseguida daremos la vuelta, cuando veamos que está doradita por los dos lados aplastaremos un poquito con la rasera con la intención de sacar el aire y que no queden crudos.
7. Seguidamente los retiramos encima de un papel absorbente, para eliminar el exceso de aceite, y a continuación los rebozamos en azúcar. Dejamos enfriar y listos!!!

Nota: La receta salió de cantidades aproximadas... antes todo se hacía a ojo... por eso la cantidad de harina puede variar... y se ha de echar la que admita hasta conseguir la textura de la masa que necesitamos, líquida pero a la vez espesa... que nos permita coger una cucharada con cierta consistencia. Yo suelo poner 500 gr para 4 huevos pero alguna vez he tenido que añadir un poco más.
Tanto el aceite que nos quede en la sartén como el azúcar del rebozado los podemos aprovechar, el aceite queda limpio se puede volver a usar cuando necesites freír algo y el azúcar por ejemplo para hacer un bizcocho.

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix