

ORELLETES de La Pobla de Cérvoles

Les orelletes són unes postres típiques de Les Garrigues i dels pobles del voltant. Se n'acostumen a fer per les Festes Majors. L'elaboració d'aquestes postres és llarga, però val la pena, ja que d'una dotzena d'ous surten més de cent orelletes i, com que es conserven bé si es posen en capses de cartró tapades amb paper de cuina, es poden anar menjant durant diversos dies. També hi ha persones que en fan i les regalen als familiars i amics.

INGREDIENTS

- 12 ous
- 12 cullerades soperes de sucre
- 2 tubs de essencia de llimona
- 2 tubs de vainilla
- 1 gotet de mistela
- 1 gotet d'anís
- 1 gotet d'aigua bullida amb matafaluga, celiandre i la pell de llimona
- 1 got i mig d'oli
- Mig got de ratafia
- Un polset de sal
- 2 sobres de llevat royal
- 2kg de farina de forner
- 3l d'oli per fregir
- Sucre per ensucrar les orelletes



ELABORACIÓ:

1. Agafem un recipient gran i hi aboquem tots els ingredients menys la farina.
2. Ho remenem tot i aboquem la farina a poc a fins que quedi una massa que no s'enganxi als dits.



3. Amassem bé la pasta i la deixem reposar 1 hora.



4. Posem un drap enfarinat damunt la taula.
5. Agafem la massa per fer els panets, els farem d'un en un i els amassarem de fora cap a dins.
6. Els tapem amb un drap i deixem reposar els panets durant 2 hores en un lloc tebi.



7. Posem oli en una paella ben alta i ampla per fregir les orelletes.
8. Anem ficant els panets amb oli, els estirem fins que quedi la pasta ben fina.



9. Amb cura, fem una orelleta dins la paella, la fregim bé pels dos costats, la treiem de la paella i l'ensucrem pels dos costats.



10. I JA LES POTS MENJAR!!!!

