

HORNAZOS

Receta: Ramona López Carrasco (Abengibre)

INGREDIENTES Y MATERIAL

- ❑ $\frac{1}{2}$ litro de aceite de oliva (2 vasos de 250 cl)
- ❑ $\frac{1}{2}$ litro de leche (2 vasos de 250 cl)
- ❑ 2 vasos de 250 cl de azúcar
- ❑ 1/2 docena de huevos
- ❑ 150 gr. de levadura
- ❑ Raspadura de 1 limón
- ❑ Almendras peladas (1 gr.)
- ❑ Anisillos (250 gr.)
- ❑ 1 huevo cocido por hornazo (aproximadamente 10-12)
- ❑ 1 Kg. y $\frac{1}{4}$ Kg. de harina
- ❑ Varillas de batir
- ❑ Cazo (para hervir los huevos)
- ❑ Rubia o tintahuevos (para teñir los huevos)
- ❑ Lebrillo
- ❑ Llandas

MÉTODO

Se calientan el aceite y la leche por separado. Por otro lado, batimos los huevos en un lebrillo, una vez batidos añadimos la raspadura de limón. Removemos bien y añadimos la leche poco a poco y el aceite (este debe estar lo suficiente caliente, pero que no llegue a "quemar" el huevo).

Aparte, deshacemos la levadura en un poco de agua tibia. Una vez deshecha la añadimos en el lebrillo con todos los ingredientes y comenzamos a mezclar la harina, removiendo con la varillas hasta que vaya adquiriendo consistencia. Finalmente la trabajaremos con la mano. Una vez terminada la dejaremos en un lugar con temperatura elevada para que la masa "crezca" (por ejemplo al lado de una estufa o chimenea). Aprovechamos este tiempo para cocer unos huevos (uno por hornazo) en agua con un poco de rubia o tintahuevos, que usaremos más tarde.

Una vez ha crecido la masa se hacen bolas del tamaño de la palma de la mano que colocaremos en las llandas. Una vez dispuestos en las llandas se adornan con las almendras (hincadas sobre la masa) y el huevo (adornado a su vez con dos rulos hechos con la propia masa). Volvemos a dejar reposar para que de nuevo la masa "crezca". Al cabo de unos minutos veremos como la masa ha subido, es entonces cuando se espolvorean con anises y azúcar y se mete en el horno. El horno debe de estar a una temperatura entre 160-180 °. Listos para pasar el Juevesladero.