



Cocina tradicional de... Formentera del Segura

“Paparajotes”

¿Qué necesitamos?

Hojas de limonero

2 Huevos

1 vaso de leche

Aceite de oliva

Azúcar

Canela

Harina (la que admita)

1 papeleta de gaseosa

¿Cómo lo preparamos?

Se baten los huevos con la leche y se añade poco a poco la harina junto a la gaseosa, hasta que quede una masa homogénea. Luego se reboza las hojas de limonero en la masa y se fríen en aceite (muy caliente).

Una vez fritos se pasan por azúcar y canela (al gusto)

Receta extraída del recetario que público la Concejalía de Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Formentera del Segura.

Formentera del Segura
Nuestra diferencia eres tú



www.formenteradelsegura.es