

Aquí vos deixamos a **receta gañadora** do concurso de orellas celebrado fai uns días na Ponte do Porco.



Ingredientes:

3 ovos

100 gr. manteca

100 gr. anís

100 gr. viño branco

180 gr. azúcar

650 gr. fariña

100 gr. aceite oliva

Monda 1 laranxa

Monda 1 limón

Como se fan as orellas:

1. En primeiro lugar dorase en 100 gr. de aceite a monda da laranxa e a monda do limón. Despois deixase enfriar.
2. Mesturar todo (os ovos batidos e a manteiga derretida). Formar unha masa que se despegue das mans. Deixr levedar nun lugar tibio.
3. Estirar a masa, cortar a mesma en forma de orellas e fritir. Cando estén feitas botarlle azúcar glass.

E a **disfrutar** das orellas gañadoras do noso concurso.