



## Paparajotes

### Ingredienti

2 uova  
la scorza grattugiata di un limone  
1 bicchiere di latte intero 1 bicchiere di latte intero  
1 bustina di lievito  
1/2 kilo di farina  
100 g di zucchero  
olio di oliva (per friggere)  
un po' di sale  
2 cucchiai di zucchero a velo  
2 cucchiai di cannella  
delle belle foglie di limone lavate

Questo dolce è di origini spagnole e la ricetta mi è stata data dalla mia amica Gini, che è appunto spagnola.

Prepariamo l'impasto in una ciotola sbattendo per prime le uova, aggiungendo il lievito, un pizzico di sale, lo zucchero e la farina poi lavorare per bene.

In questo impasto immergiamo le nostre foglie di limone una ad una e le friggiamo nell'olio di oliva bollente fin quando sono dorate (meno di 1 minuto). Poi le sistemiamo su un foglio di carta assorbente.

Mescoliamo lo zucchero a velo e la cannella e con un colino lo distribuiamo sopra le nostre foglie.

Attenzione: le foglie non si mangiano, ma lasciano in bocca un sapore particolare!