

Receta de papajarotes murcianos



Receta de papajarotes murcianos

Los paparajotes murcianos, a veces también conocidos como «papajotes» son un dulce tradicional de la región de Murcia en el Sur de España, una masa similar a las tortitas con la que se rebozan hojas de limonero que luego se fríen en aceite neutro.

¿Cómo hacer paparajotes murcianos?

Los paparajotes son un delicioso postre utilizado como aperitivo o merienda en el cual las hojas de limonero sirven como soporte e infusor de aromas y sabores a la masa con leche huevo, azúcar y ralladura de limón.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Española, Murciana

Calorías: 250

Vitaminas: B1, B2, B3, C

Minerales: Potasio, Selenio, Calcio

Preparación: 10 minutos

Cocción: 15 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de papajarotes murcianos

Debemos tener presente que las hojas de limón no se comen, solo debemos comer la masa, ideales para servir como aperitivos o postre añadiendo algún relleno o mermelada.

Ingredientes

- 250 ml de leche
- 150 g de harina de trigo
- 20 a 30 hojas de limonero
- 8 g de polvos de hornear
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Aceite para freír

Preparación

- 1. Lavar muy bien las hojas de limonero, retirando cualquier resto de suciedad, secar con papel absorbente y reservar.
- 2. En un bol grande mezclar con los dedos o una cuchara

de madera la harina cernida y los polvos de hornear, abrir un volcán invertido en el centro e incorporar el huevo, la leche y la ralladura de limón, mezclar todo con una varilla de cocina hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.

- 3. En una olla grande o freidora calentar el aceite a fuego alto hasta unos 180°C (356°F), rebosar las hojas de limonero en la masa, sumergir los paparajotes murcianos sin que se superpongan y freír por hasta que estén ligeramente dorados, retirar con una espumadera y reservar en papel absorbente hasta completar.
- 4. Mezclar el azúcar con la canela, rebozar los paparajotes con la mezcla y servir inmediatamente, mientras están templados.

¿Sabías qué?

Si no dispones de hojas de limonero puedes elaborar los paparajotes murcianos sin ellas, simplemente friendo la masa, con un resultado muy similar al de las tortitas.

Bol de acero inoxidable

Rebajas



[Acero Inoxidable Bol Set 5 in 1 con Tapa y Medidas Graduadas](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Salmorreta alicantina](#)

[Turrón de yema tostada](#)