

# CRESPILLOS DE CARNAVAL.

*Charo Giménez, natural de Castiello y residente en Jaca, nos abre las puertas de su cocina y nos cuenta el secreto de esos crespillos de carnaval tan sabrosos.*

*Esperamos que os salgan igual de buenos.....*

## INGREDIENTES:

3 huevos  
1 cucharada de azúcar por huevo  
1 copa de anís  
1 vaso de leche  
¼ de litro de cocimiento (agua con anises, piel de naranja y canela)  
3 gaseosas de papel  
Harina

## ELABORACIÓN:

Se baten las yemas con el azúcar, se añade el cocimiento colado, el anís, la leche, la mitad de la harina, las gaseosas y el resto de la harina. Cuando está todo bien mezclado se incorporan las claras batidas a punto de nieve. Se coge la pasta con una cuchara y se fríe en aceite de oliva bien caliente. Se espolvorean con azúcar glass.

