



Consejo del chef

Este sencillo dulce suele acompañarse de vino dulce o de mistela o también de una taza de chocolate caliente, y su característico y aromático sabor ha convertido este humilde plato en uno de los dulces más típicos de la repostería murciana, sobre todo de la ciudad de Murcia y de la zona de su huerta.

Es típico gastar la broma al novato que come por primera vez paparajotes de que la hoja de limón también se come. La hoja de limón, perfuma y da forma al dulce, pero no debe comerse, ya que además de no estar rica suele resultar algo indigesta.

Raciones para -1

Hojas de limonero bien limpias

175 gr Harina

75 gr Leche

25 gr Azucar

1 Huevo L

Corteza de naranja y de limón

Ralladura de limón

1/8 Cucharadita de Impulsor

Aceite de girasol para freir

Azúcar

Canela

- 1 Hacer unos paparajotes auténticos no puede ser más sencillo: comenzaremos poniendo en un cazo a hervir la leche con las cortezas de naranja y de limón. Cuando rompa a hervir la retiramos del fuego y dejamos que la leche se temple y se vaya infundiendo con las cortezas.
- 2 Si tenemos tiempo, lo ideal es dejar toda la noche la leche con las cortezas dentro, y ya al día siguiente hacer los paparajotes, pero es verdad que muchas veces vamos con prisas, en ese caso con dejar que se temple la leche será suficiente y podremos continuar con la receta.
- 3 En un bol ponemos todos los ingredientes y comenzamos a echar la leche colada. Trabajamos la masa con la ayuda de unas varillas y vamos añadiendo la leche según vayamos viendo la consistencia de la masa. Según el tipo de harina, admitirá toda la leche o podrá necesitar algo más o algo menos. Nos debe quedar una masa muy lisa y algo densa para que se adhiera bien a las hojas de limonero y nos quede una capa gordita.
- 4 Una vez lista la masa, cogemos cada hoja por el rabito y la sumergimos en la masa. Freímos en abundante aceite vigilando que no se nos quemen las hojas y procurando que queden bien doradas por ambos lados. Intenta que la temperatura del aceite no sea demasiado alta para evitar que se queme el aceite y las hojas.
- 5 A continuación reboza cada paparajote por ambos lados con la mezcla de azúcar y canela que tendremos ya preparada.
- 6 ¡Paparajotes listos! Y recuerda que la hoja no se come o sí...

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/paparajotes-murcianos/>

COOKING
LOVERS 