



## Oreos fritas (si, galletas Oreo; si, rebosadas y fritas!!)

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, Galletas

### Ingredientes

- 85 gramos (2/3 taza) de harina todo uso
- 6 gramos (1 1/2 cucharaditas) de polvo de hornear
- 50 gramos (1/4 taza) de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 125 mililitros (1/2 taza) de leche
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 15 Galletas Oreo (el número de galletas dependerá de la cantidad de masa que utilicen para rebosar cada galleta) Suficiente aceite vegetal para freír (puede ser de girasol, de maíz, de soya, de canola, el de su preferencia)
- Opcional: azúcar pulverizada para decorar

### Preparación

- En un bowl grande mezclar los ingredientes secos con una cuchara de madera (harina, polvo de hornear, azúcar y sal).
- En un bowl mas pequeño batir a mano los huevos, la leche y el aceite hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Añadir la mezcla de huevos a los ingredientes secos y mezclar con una cuchara de madera justo hasta que todo se haya unido. Tratar de no batir demasiado ya que esto podría afectar la textura del resultado final.
- Verter el aceite en una olla o cacerola mediana y poner en la cocina a fuego medio-alto.
- Cuando el aceite esté bien caliente tomar las galletas Oreo y con la ayuda de un tenedor sumergirlas una a una en la mezcla. Cuando estén bien cubiertas, colocarlas con cuidado en el aceite (dejando suficiente espacio entre cada una porque la mezcla se expandirá).
- Cuando se hayan dorado por los dos lados, retirar del fuego y colocar en un plato que tenga papel de cocina para que absorba el aceite sobrante. Repetir el proceso con todas las Oreo, rociar con azúcar pulverizada y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/401>