



INGREDIENTES:

- Un kilogramo de miel.
- 9 Huevos.
- Un kg de harina aprox. La que admita o embute.
- Aceite de oliva (cuatro cascarones).
- Un poco de vinagre (un cascarón).
- Un poco de aguardiente.
- Un poco de azúcar (100gramos)
- Una cáscara de naranja.
- Aceite de girasol.

ELABORACIÓN:

- Ponemos a calentar en una sartén aceite de oliva y freímos unas cáscaras de naranja, dejamos enfriar.
- Separamos las yemas de las claras de los huevos. En un baño o recipiente apropiado para amasar, ponemos las claras de huevos y batimos bien. Posteriormente añadimos las yemas y batimos.
- Cogemos un cascarón grande de huevo y cogemos el aceite de oliva que habíamos reservado. Añadimos cuatro cascarones de este aceite a los huevos.
- Añadimos un poco de vinagre, medio vaso (pequeño) de aguardiente y un poco de azúcar.
- Vamos añadiendo la harina, la que embuta o admita, aproximadamente un kilogramo.
- Amasamos bien. La masa debe estar suelta, no se debe pegar pues tiene pasar bien por la máquina de llenar.
- Cuando la masa está lista, la introducimos en la máquina de llenar con la placa o cuchilla apropiada para hacer las "torcias"; semejante a la utilizada para hacer los fideos.
- Ponemos aceite de girasol a calentar y las torcidas que vamos sacando las freímos. Sacamos y escurrimos el aceite y ponemos en un baño. Así, hasta terminar toda la masa.
- Ponemos la miel a calentar, cuando empieza a cocer, bajamos la intensidad del fuego y movemos continuamente. La miel está lista (dar el punto) cuando ponemos una pizca de la misma sobre un plato con un poco de agua fría y se carameliza al instante.
- Picamos bien las "torcias" con las manos, para que no queden trozos grandes (En Escorial se muelen).
- Añadimos la miel cuando está en su punto y mezclamos bien ayudados con paletas fuertes.
- Hay que darse mucha prisa en rellenar los moldes o hacer las roscas, pues al enfriarse la miel se pone muy dura la mezcla y no podemos trabajar con ella.