

CRESPELLS DE BORRAINA

Ingredients:

Fulles de borraïna tendres.

200 g de farina.

40 cl de llet.

25 g de llevat premsat.

Sal.

100 g de sucre.

1 ou.

1 pela de llimona ratllada.

Aigua.

Elaboració:

Barregeu la farina, la llet, un pessic de sal i el llevat desfet amb una mica d'aigua tèbia.

Treballeu-ho amb l'ou batut i la pela de llimona fins fer una pasta homogènia i lleugera.

Deixeu-la reposar uns 15 minuts.

Renteu i talleu les fulles de borraïna.

Passeu-les per la pasta i fregiu-les en oli ben calent.

Un cop rosses, passeu-les per sucre.

Variacions:

En comptes de sucre hi podeu posar mel.

També es pot afegir una mica de mel a la pasta.