

PARACOTES

Ingredients:

Figues seques.

2 ous.

10 cl de llet.

50 cl d'anís.

50 cl de sifó.

Farina.

Sucre.

Pell de llima ratllada.

Un pessic de matafaluga mòlta.

Oli.

Elaboració:

Barregeu els ous, la llet, l'anís, la pela de llimona i la matafaluga.

Afegiu-hi el sifó i la farina, fins aconseguir una pasta suau i poc espessa.

Afegiu-hi les figues i amb l'ajut d'una cullera aneu agafant una figa i una mica de pasta i fregiu-ho amb oli ben calent.

Ensucreu les figues quan les traieu del foc.

Variacions:

Podeu partir les figues per la meitat abans de posar-les a la pasta.