

Higos secos fritos: Receta de Manuel Antonio Guillén

Ingredientes:

- Higos secos, que no estén muy duros.
- Bizcochona. Esta es una mezcla de harina de repostería y levadura, por lo que si no encontramos la bizcochona, podemos cambiarlo sin problemas.
- Anís dulce.
- Azúcar.
- Canela en polvo.

Elaboración:

- Limpiar los higos abriéndolos y comprobando que el interior sea apto. Se quita el pezoncillo y lo partimos por la mitad.
- Hacemos una mezcla con la bizcochona o la harina con levadura y agua; removemos bien para que quede una mezcla ligera, es decir un poco clarita.
- Añadimos a la mezcla un buen chorreón de anís.
- Pasamos los higos por esta mezcla.
- Se fríen los higos.
- Hacemos una mezcla de azúcar y canela, igual que para las torrijas.
- Rebozamos los higos en la mezcla de azúcar y canela.