



## Lorin

Lorin



200 gramos de queso de cabra  
1 yema de huevo  
3 cucharadas de azúcar granulado  
2 cucharaditas de harina  
1 cucharada de fécula  
Corteza rallada de una naranja

Para la masa;  
1 clara de huevo  
1/2 vaso de leche  
2 cucharadas de azúcar granulada  
1+1/2 vaso de harina  
1/2 cucharadita de polvo de hornear  
3/4 cucharadita de sal  
Aceite vegetal para freír  
Castor azúcar

- # Mezclar el queso cottage, yema de huevo, almidón, fécula, 2 cucharadas de harina, 3 cucharadas de azúcar granulada y corteza de naranja rallada en un recipiente profundo.
- # Ponga la masa líquida en un plato llano, como piezas de una cuchara.
- # Congelación de las bolas con queso durante 1 hora a menos endurecer.
- # Si bien la congelación bolas, preparar la masa exterior. Ponga la clara de huevo en un recipiente profundo, agregue la leche, el azúcar granulado, harina, polvo de hornear y la sal en ella, se mezcla hasta que el azúcar se disuelve en la mezcla total.
- # Descanso el exterior la masa durante media hora por lo menos también.
- # Quite las bolas desde el congelador, como forma más suave entre las pelotas de la palma de la mano.
- # Cover las bolas con la masa, ponerlas en el aceite caliente con algunos espacios entre ellos.
- # Cuando las partes sus alevines y crecer, freír la parte superior lados de las pelotas también. Colóquelos en una toalla de papel después de dejarlas fuera del petróleo para eliminar su petróleo extra.
- # Espolvorear azúcar de ricino todo cuando se enfríe, y servir a los lorins.

**Nota:** Puede usar matchbox de tamaño medio en lugar de levadura de levadura en polvo para cocinar la lorins. Pero la levadura en polvo hace que la lorins suave.