

Paparajotes

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/314/paparajotes>

Dirección: [Región de Murcia](#)



El paparajote es un postre típico y genuino de la huerta murciana.

Los habitantes de Murcia sienten un especial cariño por este dulce que envuelve una hoja de limonero. Hasta el punto de que es un emblema de la repostería de la ciudad.

La sencillez del paparajote es un argumento más en su favor, junto a su fácil elaboración, los ingredientes tan saludables y el bajo precio.

El paparajote presenta un aspecto rústico, propio del medio en que nació, pero lo compensa con su inmenso sabor y un jugoso tacto al paladar.

Ingredientes para 4 comensales

2 huevos

1/2 litro de leche

1/2 sobre de levadura

500 g de harina

100 g de azúcar

Aceite de oliva

Azúcar glas y canela en polvo para espolvorear

Una pizca de sal

Hojas de limonero

Modo de elaboración

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>

Paparajotes

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y63rf5tg>