

Requemaos

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/500/requemaos>

Direccion: [Región de Murcia](#)



 El noroeste murciano sigue manteniendo viejas recetas de la gastronomía murciana. Con sencillos elementos y utilizando aún las viejas costumbres, como las de requemar el aceite antes de preparar una masa, se siguen creando dulces tradicionales de inestimable sabor.

 Los requemaos, que no requemados porque dejarán de ser los mismos, son una versión local de unas simples galletas. Las proporciones de azúcar y grasa, en este caso aceite, nos descubren que lo que en otras geografías se prepara con mantequilla y se considera una exquisitez para acompañar un té, tiene en pequeñas poblaciones de España una versión auténtica igual de sugestiva.

Ingredientes

1/2 litro de aceite

1 kg de harina

500 g de azúcar

Raspadura de un limón

1 huevo

Canela

Elaboración

 El aceite de esta receta debe requemarse previamente, calentarlo a una temperatura alta y, después, apartarlo del fuego y dejarlo enfriar.

 Ya frío se vierte en un bol (si se tiene un lebrillo daremos a la receta un toque tradicional) y echaremos el azúcar, mezclando hasta que está lista esta receta;

Requemaos	Requemaos	Requemaos
Ruralmur	Ruralmur	Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com	ruralmur@regmurcia.com	ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t9xs8m	https://tinyurl.com/y5t9xs8m	https://tinyurl.com/y5t9xs8m

Requemaos	Requemaos	Requemaos
Ruralmur	Ruralmur	Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com	ruralmur@regmurcia.com	ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t9xs8m	https://tinyurl.com/y5t9xs8m	https://tinyurl.com/y5t9xs8m