# Almojábanas de la Vega Baja

Rendimiento: 15 piezas

## Ingredientes

### Masa

Agua — 1,5 l

Aceite de oliva — 500 ml

Harina — 1 kg

Huevos — 24 ud

### Baño de miel

Miel de azahar — al gusto

Agua (para rebajar la miel) — al gusto

Azúcar — al gusto

## Pasos

1. Mezcla el agua con el aceite de oliva, viértelo en una sartén y ponlo al fuego hasta que hierva.
2. Cuando el agua y el aceite estén hirviendo, incorpora la harina para escaldarla y remueve hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Deja que la masa se enfríe.
4. Ve incorporando los huevos mientras amasas con las manos. Es una masa muy pegajosa: ve mojándote las manos para que no se pegue demasiado.
5. Nota de cocina: reparte la masa en porciones redondeadas sobre la bandeja de horno.
6. Hornea a 270 °C de 30 a 35 minutos.
7. Cuando estén listas, sácalas del horno y espera a que se enfríen.
8. Pon a hervir la miel de azahar rebajada con agua y deja que se diluya.
9. Cuando la miel esté templada, baña cada almojábana en ella y espolvorea con azúcar por encima, al gusto.

## Fuentes

Almojábanas (Convega, Recetario de la Vega Baja, receta 13): https://convega.com/wp-content/uploads/2026/05/Recetario.pdf