Peos de monja



Atribución de imagen: J. Arias con IA Dall-e

En español: Buñuelos de leche, Repápalos

[*sustantivo masculino plural*]

Dulce hecho con pan, leche, huevo, azúcar, limón y canela.

Los peos de monja consisten en una masa de pan duro remojada en leche con huevo, y aromatizada con limón y canela. Esta masa posteriormente se frie en aceite de oliva muy caliente hasta que dora. Se elabora en porciones con forma de pequeñas bolas y se suelen servir en platitos hondos. En ocasiones se sirven en un tazón con un poco de leche de su propia cocción. Es habitual este postre en los meses de verano pero sobre todo es típico de la Semana Santa.

Ver: Sapillos

• He jecho unos peos de monja de postre, que jade mucho que nô los comiâmos y pace que me s'habiân apetecío.

Campos semánticos: Dulces Gastronomía Platos cocinados Postres

Comentarios:

Los "**peos de monja**" o "**sapillos**" son un dulce preparado como una fruta de sartén y muy popular en la provincia de Cáceres. Son muy típicos de zona del Jerte y Campo Arañuelo. Su origen se remonta a la cocina sefardí.

En otras zonas de España e incluso de Latinoamérica existen diversos dulces también llamados "**pedos de monja**".

Origen: Latín. **Nos entró a través del** castellano antiguo. **Es** castellano con variación de uso. **Se usa en** nuestra zona.

Etimología:

La denominación "**peos de monja**" obedece a su forma redondeada, al igual que existe un hongo en forma de bola que se denomina "**peo de lobo**". Al ser las monjas mujeres santas y dedicadas a la oración, se supone que hasta sus flatulencias deben de ser cosa dulce.

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com