

**Creador:** Toñi Hernández



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Hay que hacer un centro bien ancho.

## Descripción:

Los rollos de huevo son ideales para el desayuno y la merienda.

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr. de Harina de repostería
- 250 gr. de Azúcar
- 4 Huevos
- 170 ml. de Aceite de oliva suave
- 3 sobres blancos y 3 azules de gaseosas
- Ralladura de limón
- huevo batido

## Preparación:

### Paso 1

En un bol ponemos los huevos y el azúcar y batimos con ayuda de una varilla hasta que espumen y se disuelva el azúcar.

### Paso 2

Añadimos el aceite y la ralladura de medio limón, seguimos batiendo.

### Paso 3

Añadimos poco a poco la harina mezclada con las gaseosas. Mezclamos todo bien amasando dentro del bol si es preciso con las manos.

### Paso 4

Tiene que quedar la masa un tanto pegajosa así para que sea mas fácil nos untaremos las manos en aceite para

*poder manejarla mejor a la hora de formar los rollos.*

### **Paso 5**

*Para formar los rollos, vamos cogiendo porciones de masa de tamaño aproximado de una pelota de ping pong y la colocamos en la bandeja del horno con papel vegetal engrasado y con bastante espacio entre ellos, ya que al hornearse doblan su volumen .De forma tradicional con el dedo presionamos en el centro y giramos haciendo el agujero y dándole la forma.*

### **Paso 6**

*Batimos el huevo y pintamos los rollos, los espolvoreamos con azúcar y metemos en el horno previamente calentado a 180° durante 20-25 minutos. Cuando doblen su volumen y estén dorados ya están listos para sacar. Dejar enfriar encima de una rejilla.*