Rollitos de navidad

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Se conserva en un tarro de cristal herméticamente cerrado

Descripción:

Los típicos rollitos de navidad que hacía mi abuela y ahora mi madre

Ingredientes para 10 personas :

- 4 huevos con sus claras
- 1 Kg. de Harina
- 13 cucharadas soperas de Azúcar
- Un vaso de Aceite de oliva
- Un vaso de Leche
- Un sobre de Levadura
- Licor de frutas
- Aceite de girasol para freir

Preparación:

Paso 1

Batir los 4 huevos y el azúcar. Echar la levadura, la leche, el aceite y el licor. Seguir batiendo.

Paso 2

Empezar a echar la harina y batir. Cuando esté hecha la masa, hacer los rollitos

Paso 3

Poner en una sarten aceite de girasol. Cuando esté caliente, echar los rollitos.

Paso 4

Conservar en un recipiente metálico