

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** tania Segura



**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