Rollos de huevo

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

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 reposteria
- 250 gr. de Azucar
- 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 180º durante 20-25 minutos. Cuando doblen su volumen y estén doraros ya están listos para sacar. Dejar enfriar encima de una rejilla.