



<https://www.mepillasquisando.com>



BOLLITOS DE NARANJA



INGREDIENTES:

- 6 Huevos.
- 2 Vasos de Zumo de Naranja.
- 2 Vasos de Azúcar.
- $\frac{3}{4}$ De Vaso de Aceite de oliva.
- 2 Sobrecitos de Gaseosa (el tigre).
- 1 Sobre de Levadura (Royal).
- 1'5 Kg. de Harina.
- La ralladura de un Limón.

ELABORACIÓN:

En un bol ponemos el zumo, la ralladura, el azúcar, los huevos y el aceite y batimos. Una vez bien batido, añadimos la harina, la levadura y la gaseosa. Amasamos con las manos. Si se nos pega, añadimos un poco más de harina. La masa debe quedar manejable. Introducimos media hora en el frigorífico. Precalentamos el horno a 180°. Ahora con la masa vamos dándole forma a los bollitos y colocándolos en una bandeja de horno con papel sulfurizado y al horno unos 20 minutos. Deben de quedar blandos. Una vez fuera con el calor residual se terminan.

<https://www.mepillasquisando.com>