



<https://www.mepillasquisando.com>



1190 – MOSTACHONES



INGREDIENTES:

- 7 Huevos.
- ½ kg. de Azúcar.
- ½ kg. de Harina.
- La ralladura de 1 limón.
- 1 Poco de Bicarbonato.
- 1 Poco de Colorante.

ELABORACIÓN:

Batimos muy bien los huevos durante 20 minutos, agregando la ralladura de limón y el colorante. Añadimos el azúcar y se sigue batiendo otros 20 minutos. Lo más importante es obtener una buena mezcla, por lo que se recomienda utilizar una batidora eléctrica, con la que se tarda menos tiempo. Una vez bien batida, añadimos la harina (sólo mezclar, no batir) y el bicarbonato. Pre calentamos el horno a unos 150° o 200 °C. Untamos las bandejas con un poquito de aceite. Sobre ellas se van colocando montoncitos con una cuchara sopera, redondeándolos con la misma cuchara y cuidando la separación entre unos y otros. Metemos las bandejas en el horno. Hasta que veamos que están doraditos. Dejamos enfriar y colocarlos en cajas, para que no pierdan la forma.

FACEBOOK: Cocina Española Casera