



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	90 Kcal
Proteínas:	2.0 g
Grasa Total:	2.3 g
Colesterol:	26.0 mg
H. de Carbono:	15.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	27 mg

ROLLITOS DE FRAMBUESA

Ingredientes

- 2 Tazas de harina cernida
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1/3 Taza de azúcar granulada
- 2 Cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 Huevos
- 2 Cucharadas de leche entera líquida
- ½ Taza de mermelada de frambuesa

Preparación

1.- Junta en un bowl las dos tazas de harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, la azúcar granulada y la mantequilla. Comienza a frotar con tus manos hasta obtener una especie de arena, agrega los huevos y la leche poco a poco amasando suavemente hasta conseguir una masa compacta de textura ligera que no se pegue en las manos.

2.- Uslerea la masa sobre un mesón previamente enharinado de un grosor aproximado de 3 mm. Corta rectángulos de 6 x 8 centímetros y cubre con una delgada capa de mermelada, enrolla en sí mismo presionando la última parte del borde cuidadosamente para que se adhiera mejor.

3.- Acomódalos sobre una lata para horno enmantequillada uno al lado de otro y llévalos a horno pre-calentado a 180°C, hornéalos durante 15 a 20 minutos aprox. hasta cocerlos bien y dorarlos levemente. Retíralos y deja enfriar para servir cuando gustes.