

ROLLITOS DE LIMÓN AZUCARADOS



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	190 Kcal
Proteínas:	3.6 g
Grasa Total:	8.2 g
Colesterol:	37.0 mg
H. de Carbono:	25.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	92 mg

Ingredientes

- 2 Tazas de harina cernida
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- ½ Taza de azúcar flor
- 2 Cucharadas de leche buen día NESTLÉ® en polvo
- ½ Taza de mantequilla (100 g)
- 1 Huevo
- ¼ Taza de azúcar granulada
- 1 Cucharadita de ralladura de limón

Preparación

1.- Junta en un bowl las dos tazas de harina con el POLVO IMPERIAL, la azúcar flor, la leche buen día NESTLÉ® en polvo y la mantequilla. Comienza a frotar con tus manos hasta obtener una especie de arena, agrega el huevo y amasa suavemente hasta conseguir una masa compacta de textura ligera que no se pegue en las manos. Cubre con papel film y lleva a refrigeración durante 20 min. aprox.

2.- Luego, retira del refrigerador y uslere la masa sobre un mesón previamente enharinado de un grosor aproximado de 4 mm. Luego enrolla la masa sobre sí misma sin presionar en exceso, corta discos rebanados de 1 ½ cm de grosor y presiona levemente. Espolvorea sobre ellos la azúcar granulada mezclada con la ralladura de limón, acomódalos sobre una lata previamente enmantequillada y cubre con un papel film sin presionar, déjalos reposar durante unos minutos al lado del horno mientras se calienta a 180°C.

3.- Luego, hornéalos durante 10 a 15 minutos hasta cocerlos completamente y dorarlos. Retíralos del horno cuidadosamente y déjalos enfriar para servir cuando gustes.