



Dificultad:
Media



Porciones:
36



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	69 Kcal
Proteínas:	1.3 g
Grasa Total:	2.8 g
Colesterol:	21,3 mg
H. de Carbono:	9.1 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	15 mg

CALZONES ROTOS

Ingredientes

- 3 Tazas de harina cernida
- 1½ Cucharadita de polvo de horneó IMPERIAL®
- ½ Taza de azúcar flor cernida
- 50 g de mantequilla
- 1 Huevo
- 2 Yemas
- 1 Cucharadita de ralladura de limón o naranja
- 1 Cucharada de ron, coñac o aguardiente (optativo)
- Aceite para freír
- Azúcar flor para espolvorear

Preparación

1.- En un bowl mezcla la harina con el polvo de horneó IMPERIAL® y el azúcar flor; añade la mantequilla a temperatura ambiente, el huevo, las yemas, la ralladura y el licor. Amasa hasta formar una masa lisa, en caso de quedar demasiado seca, añade pequeñas cantidades de agua.

2.- Uslerea sobre un mesón previamente enharinado dejando la masa de unos 3 mm. de grosor. Luego corta rombos de 10 cm de largo por 3-4 cm de ancho. Hazles un corte vertical en el centro de 2 ½ o 3 cm. de largo e introduce en este orificio una de las puntas del rombo cuidadosamente hasta el otro lado. Repite este procedimiento hasta acabar toda la masa.

3.- Una vez listo fríelos cuidadosamente, introduciéndolos lentamente en una sartén con abundante aceite a temperatura media alta (no muy caliente) una vez levemente dorados y cocidos, retíralos de la sartén, escúrrelos y déjalos sobre papel absorbente. Al momento de servir, es bueno espolvorearles azúcar flor.

Nota

Cuida la temperatura del aceite para que esté tan fuerte y



dañes la cocción de tu receta.

