



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.

