

Rollos de naranja



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **60 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 6 huevos.
- 2 1/2 kg aproximadamente de harina.
- el zumo de 8 naranjas exprimidas (dos vasos).
- 1/2 kg de azúcar.
- 3/4 litro de aceite requemado.
- 10 gramos de bicarbonato.

ELABORACIÓN:

Se baten 5 huevos, se le agrega el zumo de naranja, el aceite frío, el azúcar y el bicarbonato, a continuación se le va añadiendo la harina poco a poco. La masa no se debe de pegar en las manos. Una vez lista la masa se hacen los rollos, se colocan en una llanda y con el huevo que queda se bate y se pintan los rollos con un pincel y se espolvorean los rollos por encima con el azúcar, después introducimos la llanda en el horno durante 1/2 hora.

DIFICULTAD: **MEDIA**