

Arrollado de mandarinas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 2 Tazas

Huevo: 1 Unidad

Polvo de hornear: 2 cditas.

Leche: 1/4 Taza

Manteca: 100 g

Mandarinas gajos: 1 1/2 Taza

Azucar: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Coloque en la mesa el *harina*, la *manteca* y el azúcar
- Integre con las manos sin amasar.
- En un bowl coloque la leche junto con el *huevo* batido
- Haga un hueco en el centro de la masa y vierta de a poco la leche.
- Integre nuevamente sin amasa demasiado
- Forme un rollo y aplaste el centro con un palo de amasar.
- Coloque en el centro los gajos de *mandarina* y espolvoree con azúcar.
- Luego doble los bordes hacia dentro.
- Coloque en una placa para horno previamente enmantecada.
- Cocine en horno moderado durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-mandarinas>