Rosquitas Blancas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Almidón de Maíz: 200 Gramos
Yemas: 3 Unidades
Limón para su ralladura: c/n
Polvo de hornear: 1 Pizca
Azucar impalpable: 100 Gramos
Harina: 100 Gramos
Mantequilla: 125 Gramos
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* blanda con el azúcar y las yemas.
- Perfumar con ralladura de *limón* y unir al batido almidón, *harina* y pizca de bicarbonato (todo tamizado). Trabajar hasta tomar la masa.
- Estirar de 8 mm y cortar los anillos, Acomodar sobre placa ligeramente engrasada con *mantequilla* y hornear a 170° C por 10 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosquitas-blancas