

Pedos de monja



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pedos-de-monja>

Preparación

En un bol, batir los huevos, agregar el azúcar y la ralladura de limón. Agregar la harina en tandas. La cantidad de harina puede variar dependiendo del tamaño de los huevos o del tipo de harina que se utilice. La mezcla debe quedar esponjosa y con una textura espesa, pero que todavía se pueda manejar con una manga pastelera, con una boquilla pequeña y lisa. Precalentar el horno a 180°C. Poner papel de horno en una bandeja y con la ayuda de la manga pastelera hacer los pedos de monja del tamaño de una moneda, 1.5 cm de diámetro aproximadamente. Llevar al horno hasta que los pedos de monja se sequen y tomen un ligero color dorado. Servir fríos como cualquier galleta.



Ingredientes

- 3 Huevos
- 150 gramo/s Azúcar
- 250 gramo/s Harina
- Ralladura de 1 limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Española, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia