

Rosquitas de almendras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **15**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rosquitas-de-almendras>

Preparación

Batir los huevos con el azúcar y la manteca de cerdo. Añadir la almendra molida. Incorporar la harina junto con la levadura y mezclar poco a poco hasta que esté todo bien integrado. Extender la masa y dejarla de 1 cm. de grosor. Con un corta pastas, cortar círculos y luego con uno más pequeño hacer el agujero del centro. Colocar las rosquitas en una bandeja para horno cubierta con papel de hornear y con un tenedor fino rallar la superficie. Hornear a 240°C durante 15 minutos en horno precalentado.



Ingredientes

- 150 gramo/s Almendras molidas
- 150 gramo/s Manteca de cerdo
- 150 gramo/s Azúcar
- 375 gramo/s Harina
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 3 Huevos

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces