

Rueditas de maicena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rueditas-de-maicena>

Preparación

Batir las yemas con el azúcar hasta que estén esponjosas y, sin dejar de batir, agregarles la manteca derretida y la ralladura de limón. Unirle el almidón de maíz (maicena) y la harina. Formar la masa, estirla sobre una superficie enharinada y cortar círculos grandes y uno más chico en el centro de los mismo. Cocinar las rueditas sobre placas enmantecadas, en horno caliente, hasta que se sequen y queden con ganas de dorarse.

Fuente> <http://blancacotta.blogspot.com.ar/>

Ingredientes

- 3 Yemas de huevo
- 1/2 taza/s Azúcar
- 75 gramo/s Manteca
- 1 taza/s Almidón de maíz
- 1 taza/s Harina 0000
- Ralladura de 1 limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

