

A wooden spoon and a wooden spatula are positioned in the top left corner of the image. The background is a vibrant red with a torn paper effect.

CALZONES ROTOS

Ingredientes

- 3 tazas de harina cernida
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 2 yemas
- 1 huevo
- 1 taza de azúcar flor
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 pizca de sal
- leche (de 2 a 4 cucharadas)
- aceite para freir





Paso a paso

1. En un bowl mezclar la harina con los polvos de hornear, luego 1/2 taza de azúcar flor, los huevos batidos, y la sal y revolver.
2. Agregar la mantequilla derretida y revolver. Ir agregando cucharadas de leche hasta que se forme una masa blanda para amasar (no pegote).
3. Se uslerlea en una superficie con un poco de harina, quedando una masa estirada de aprox. 3 mm de grosor.
4. Cortar rectángulos de 10x5 cm
5. Se les hace un tajo y se enrosca uno de los extremos pasaándolo por el hoyo
6. Se calienta el aceite y luego se fríen en un sartén
7. Se les pone azúcar flor arriba para terminar

