

# MARAÑUELAS

## INGREDIENTES

- 1 k de harina
- $\frac{1}{2}$  k de azúcar
- $\frac{1}{4}$  de manteca
- 11 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- Raspadura de 1 limón
- Canela en polvo

## PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso la manteca con el azúcar y se mezcla unos segundos a velocidad 3
- A continuación agregaremos el zumo de limón y los huevos, mezclamos unos segundos a velocidad 3 y sin parar la máquina, por el bocal vamos añadiendo la harina.
- Hecho esto, trabajaremos la pasta sobre una superficie dura hasta que consigamos una masa suave, con la que formaremos las marañuelas, dándoles la clásica forma de ocho.
- Para finalizar, las meteremos en el horno hasta que se doren. (Estos ingredientes están calculados para un kilo).