

PALITOS DE LIMÓN

INGREDIENTES:

2 huevos
ralladura de un limon
20 g de zumo de limon
100 g de aceite de girasol
1 sobre de levadura
50 g de leche
200 g de azucar
500 g de harina

PREPARACIÓN

Verter el azucar en el vaso muy seco y programar 5-7-9 hasta que el bocal este empañado

Echar la piel del limon y rallar a las mismas velocidades (procurar que la piel no tenga nada blanco, amarga mucho)

Echar el resto de los ingredientes excepto la harina y la levadura, y mezclar durante unos segundos en velocidad 6.

Poner la mitad de la harina y la levadura y mezclar 8 segundos a velocidad 6. incorporar el resto de la harina y mezclar 15 seg. a velocidad 6. Sacar del vaso con las manos mojadas en aceite.

Formar palitos y freir en aceite muy caliente. Escurrir en papel absorbente.

Servir espolvoreadas de azucar glass.