

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:58
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rollo-de-pascua.html>

Rollo de Pascua

INGREDIENTES

Harina de panadería 4 Kg.
Huevos 4
Azúcar 2 Kg.
Aceite de oliva 1/4 l.
Raspadura de limón a su gusto
Piñones 125 gr.
Un puñado de matalahúga

PREPARACIÓN

Hervir la matalahúga y el líquido resultante echarlo a la masa. Calentar el aceite y hervir con una cáscara de naranja hasta que esta se ponga de color oscuro, dejar enfriar el aceite y añadirlo a la masa.

Se hacen los rollos y se untan de huevo batido, espolvoreando de azúcar y adornando con almendras abiertas por la mitad. (la forma de los rollos puede ser como apetezca, pero aquí se hacen redondos y con hendiduras, como unas tres o cuatro cortes echas con el extremo del tenedor.