

Sobaos pasiegos

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Postres, Tmx



INGREDIENTES

250 g. de Harina
250 g. de Mantequilla
250 g. de Az car
3 Huevos
1 Pizca de Sal
1 Cucharadita de postre de Ron
La ralladura de un limón
3 Cucharaditas de postre de Levadura en polvo
1 Cucharadita de postre de Bicarbonato

PREPARACIÓN

Poner la mantequilla a temperatura ambiente con la ralladura del limón, el ron, la sal, el azucar y los huevos en el vaso y programar 5 minutos 40  vel 3.

Añadir la harina, la levadura y el bicarbonato y batir unos segundos en vel 3. Terminar de mezclar con la espátula.

Poner en moldes cuadrados de papel (yo no tenía asi que use los de magdalenas alargados) unos dos dedos de la masa, (a mi me rebos  y como estaban juntos se unieron y luego los separ  con un cuchillo y quedaron hasta casi cuadrados).

Hornear a 170  unos 25 minutos, hasta que est  dorados.