



BOLLUELAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 10-15 min

Ingredientes

Harina: ½ kilo
Azúcar: ½ kilo
Huevos: 6 grandes
Levadura polvo: 1 sobre
Ralladura limón: 1 limón

Preparación

1. Batir todos los ingredientes con la batidora.
2. Precalentar el horno y dejar a 180º para la cocción
3. En cada tanda untar la placa de hornear con aceite y verter cucharadas de la mezcla realizada.
4. Cocer 10 o 15 minutos con horno a 180º



AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Bollueles	Postres y dulces	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.