

ROLLOS DE NARANJA



INGREDIENTES



1 VASO DE ZUMO DE NARANJA

1 VASO DE ACEITE

1 VASO DE AZUCAR

RALLADURA DE NARANJA



1 CUCHARADITA DE BICARBONATO

600 GR DE HARINA

1 HUEVO

CANELA

PREPARACIÓN

1. En un bol mezclamos el aceite, el zumo de naranja, la ralladura, el azúcar y el bicarbonato.
2. A continuación vamos agregando la harina poco a poco, para después amasar.
3. Amasamos muy bien y dejamos reposar la masa unos minutos.
4. Hacemos los rollitos y los colocaremos en una bandeja de horno.
5. Pintamos los rollitos con huevo batido, se les echa azúcar y canela por encima.
6. Ponemos la bandeja en la mitad del horno precalentado a 180° arriba y abajo y dejamos entre 15 y 20 minutos. Cuando veamos que se han dorado los apartamos.