



- cocina muy sencilla -

0290 SOBAOS PASIEGOS

INGREDIENTES

- Azúcar blanquilla (250 gr)
- Huevos (3)
- Mantequilla (250 gr)
- Sal (una pizca)
- Levadura Royal® (80 gr)
- Harina de trigo (250 gr)

ELABORACIÓN

Bate el azúcar con los huevos hasta que dupliquen su volumen.

Añade la mantequilla "en pomada", es decir, blandita, a temperatura ambiente para que pueda mezclarse bien con la masa de azúcar y huevos.

Añade la sal y la levadura Royal®.

Añade la harina a cucharadas poco a poco mientras sigues mezclando. Cuando una cucharada se incorpore a la masa, echa otra y así hasta terminar con la harina.

Rellena los moldes.

Introdúcelos en el horno a 200° C durante 20 minutos.

Una vez fuera, espolvorea un poco de azúcar por encima.