

OJITOS



INGREDIENTES

- 200 g de manteca
- 200 g de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 huevos
- 400 g de harina
- 60 g de almidón
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- Dulce de membrillo o jalea

PREPARACIÓN

Batir con cuchara de madera la manteca a temperatura ambiente, el azúcar, la miel y la vainilla hasta que la mezcla esté cremosa. Agregar los huevos de a uno. Aparte cernir los ingredientes secos, en el centro poner la preparación anterior y unir sin amasar agregando harina si fuera necesario para obtener una masa suave.

Hacer cilindros de aproximadamente 4 cm de diámetro, dejar en la heladera envuelto en nylon por un rato.

Cortar rodajas de 1 cm de grosor, colocar en una asadera enharinada, hacer un hueco y en el centro colocar el membrillo o la jalea.

Llevar a horno de 180° unos 15 minutos hasta que estén ligeramente dorados.