

Receta de Ojitos de Uruguay

04 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os recomiendo que preparéis estas ricas pastas llamadas **Ojitos de Uruguay**, son fáciles de preparar y quedarán muy ricas para tomar con un buen café en estos días fresquitos.

Ingredientes

- Harina (medio kg)
- Levadura (una cucharadita)
- Azúcar (200grs)
- Manteca (300grs)
- Miel (una cucharada)
- Huevos (dos)
- Membrillo, Jalea o Mermelada de fresa (a vuestro gusto)

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar la harina, la levadura, el azúcar y la manteca hasta que quede una masa con una textura de arena
2. Añadir la miel y los huevos y volver a amasar
3. Formar un rollo y meter al frigorífico hasta que esté firme
4. Precalentar el horno a 180°
5. Cortar el rollo en rodajas de un centímetro aproximadamente y colocar en el centro el membrillo, la mermelada o jalea de manzana, según vuestro gusto
6. Colocar las rodajas en la bandeja del horno sobre papel de hornear y meter al horno precalentado unos 15 /20 minutos
7. Dejar que se enfríen y.....buen provecho!!!