

Rosquillas y Palitroques de Yema

6 yemas
3 tazas harina
1 cda. ralladura de naranja
1 taza de azúcar
2 cdas. vino seco
1 cda. polvos Royal
1/4 lb. de mantequilla Nela
1/8 cda. de sal

Bata bien las yemas con la ralladura de naranja y el vino, añádales la mantequilla derretida (que debe estar fresca) y por último los ingredientes secos cernidos. Amáselo bien hasta que esté unido. Déle forma de rosquillas y palitroques de aproximadamente un centímetro de espesor, úntelos de yema de huevo (una yema adicional) y hornéelos a 375°F. en una tartera engrasada durante 15 minutos aproximadamente.

Salen aproximadamente 50