

TORTITAS DE ARCOS

Cantidades por bol:

- ½ kilo de harina
- Un vaso de azúcar
- Un vaso de aceite de oliva, si una vez que se está mezclando se ve muy seca la masa se le puede añadir más
- Ralladura de limón
- Si quiere se le puede poner canela como otro ingrediente más o sustituyendo la ralladura de limón

Una vez hecha la masa se hace la forma con la boca de un vaso pequeño o se puede hacer perfectamente con la mano.

Se bate un huevo, que se pone en cada tortita con un pincel y se le añade ajonjolí por encima.

De cada bol sale unas 20 tortitas

BIZCOCHO

Cantidad por bol:

- 3 huevos
- 1 yogur de limón preferiblemente, el vasito de yogur lo utilizaremos de medidor para los siguientes ingredientes
- 3 vasitos de harina
- 2 vasitos de azúcar
- 1 vasito hasta la señal de reciclaje de aceite
- 1 sobre de levadura
- 1 poco de canela

El secreto de que la masa nos salga buena es que este todo muy bien batido antes de echar cada cantidad, batimos muy bien cada huevo, después vamos añadiendo la harina pero cada vez que echamos un vasito lo batimos muy bien, hasta entonces no podemos echar el siguiente. Si lo echamos y no está bien batido se pone la masa dura como una piedra y no queda bien.

Con 2 bol tenemos un bizcocho normalito, con 5 tenemos para 40 personas aproximadamente.

MAGDALENAS

Todo igual que el bizcocho solo que separamos la clara de los huevos y lo batimos a punto de nieve, después se le añade la yema .Al final cuando hemos echado la masa en las capsulas se le añade un poco de azúcar por encima. Con un bol nos sale unas 15 magdalenas.

GALLETAS BICOLOR

En cada bol se añade por este orden:

1. 250 gramos de mantequilla que trituramos con un tenedor
2. 100 gramos de azúcar
3. 375 de harina
4. 2 cucharitas de leche

Si vamos a hacer 2 bol a uno le añadimos 2 cucharadas de cola cao

Esto hace que nos quede una masa de cada sabor

Hacemos la galletas con moldes o con las manos utilizando las dos masas, mitad de cada sabor.