

Hojuelas Navideñas



Ingredientes

- # 1 libra de harina de trigo
- # 2 Huevos
- # ½ taza de leche o agua
- # Una pizca de polvo royal
- # Azúcar al gusto o agua de panela bien dulce

Preparación

Se revuelven la harina, el huevo, la leche, el agua de panela y el polvo royal, hasta que la masa quede suave.

Luego se expande con un rodillo (varias hojuelas), se les espolvorea el azúcar, se fríen y se sirven como acompañamiento a los dulces de nochebuena.